

博士論文 2017 年度（平成 29 年度）

味覚の言語的表象：
日本酒の味覚行為と言語の相互作用のメカニズム

Verbal Representation of Taste :
How does language interact with the act of tasting sake?

慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科

福島宙輝

主 論 文 要 旨

No.1

報告番号	甲 乙 第	号	氏 名	福島宙輝
主 論 文 題 目： 味覚の言語的表象： 日本酒の味覚行為と言語の相互作用のメカニズム				
(内容の要旨) <p>本論文では、味覚の表象構成モデルを論じる。本研究の目的は、味わいの多相的な表象構造を現象論的なモデルで示すことにある。モデルは対象と自己という二元論ではなく、現象としての立ち現われの認識を出発点とする。本研究では、味覚の渋った立ち現れを表象に結びつける働きを類推および参照点能力にもとめる。本モデルにおいて（一回の）味覚の表象は、ソースドメインとしてのある視点（パースペクティブ）を立ち現われに投射することによって得られる、その場限りの関係性として捉えられる。したがって一般に自然科学において重視される再現性や客観性とは異なる軸の、主観的かつ、一度限りのかかわりによって生起する像としての表象が、本研究において求められる表象のありかたである。そして一度限りの表象は、複数のパースペクティブをとりつつ重合的に繰り返されることによって、ある銘柄の総体としての理解を内的に形成する。</p> <p>本研究では、パースペクティブを介した、仲だちされた複相的な表象構成を簡便なモデル図によって示したのち、多様な仲だちの各論として、音ドメイン（音象徴）による味わいの言語化及び、描画による味わいの表象化の2種を論じる。</p> <p>音象徴については、味覚表現における音象徴語の使用原理の解明を試みた。本研究では音韻や形式に加え、音象徴語が味覚表現のなかでもどのような語と共起関係にあるかに着目した。共起関係の分析の結果、味覚表現において音象徴語の使用原理として①定量的な表現や状況表現には用いられづらいこと、②比較的上位カテゴリの味わい表現と共起しやすく、具体的な要素とは共起関係が弱いこと、そして③味わいの“状態”よりも“変化”を表現するために用いられる、という三点を明らかにした。本研究では音象徴語の共起関係の分析手法として、「スコープ分析」、「形式遮蔽法」、音象徴語の抽出システム「FOCCo」を開発した。</p>				

描画表象の研究では、味覚と形の感覚間象徴対応関係(crossmodal correspondence between taste and shape)において従来行われてきた選択式のテストに対して、生成課題を試みた。この研究では、単体の試薬としての味刺激を用いるのではなく、実際の飲食物における呈味を刺激とした。味刺激はそれ単体で存在するものではなく、例えばワインと日本酒では渋味の表象特性は異なる。本研究は日本酒における主要味と副次的刺激味を区別することで、ある味を多様な味の関係性の中で捉える手法を提案した。

キーワード：味覚表象，多感覚情報，音象徴，描画表象，日本酒

Thesis Abstract

No. _____

Registration Number:	<input checked="" type="checkbox"/> "KOU" <input type="checkbox"/> "OTSU" No. _____ *Office use only	Name:	Hiroki Fukushima
Title of Thesis: Verbal Representation of Taste : How does language interact with the act of tasting sake?			
Summary of Thesis: <p>In this study, the author proposes a phenomenological model for constructing the mental representation of the sense of taste. The perceptual domain of taste presents a symbol-grounding problem in which language does not capture the target domain straightforwardly. We suggest that analogy, defined as a process of finding relevance in a metaphorical expression, is a key to handling the problem in the domain of taste. We also introduce the notion of "inter-referential framework" through which analogy works. In this study, we first took up sound symbolism (ideophones) as a case of the inter-referential framework to express the tastes of wine and sake and did a quantitative text analysis and morphological analysis to demonstrate how sound symbolic expressions function in describing wine and sake. Morphological analysis in comparison to the BCCWJ (The Balanced Corpus of Contemporary Written Japanese) revealed that double consonant patterns are a characteristic form in the tasting descriptions. Integrating these findings with the text analysis, we concluded that the ideophones were employed to describe the breaking points, the turning points, and the changing processes rather than the stable states of the taste. To this point, ideophones can, therefore, be distinguished from general adverbs, which describe mainly the states and manners of objects or events. Next, as the second illustration of the inter-referential framework, the author proposed the drawing expressions (i.e., visual domain) of the sense of taste. Toward achieving the study of drawing representation of the taste, the author offered some new methods; the drawing methodology, and the analyzing method of the relationships between the part of the picture and the verbal expressions.</p> <p>Keywords: representation of taste, multimodal representation, sound symbolisms, drawing representations, Japanese sake</p>			

目次

序章	7
本研究の目的	7
本論文の構成	8
本研究のあつかう「味わい」	11
第1章 理論的背景	12
1.1. 本研究の背景および関連する領域	12
1.2. 味覚・嗅覚記号系における問題の所在	13
1.2.1. マルチモーダルな記号の検討	13
1.2.2. 味覚、嗅覚の記号過程解明を阻む2つの要因	13
1.2.3. 味覚から記号接地を考察する意義	15
1.2.4. 味覚表現からの記号接地へのアプローチ	16
1.3. 味覚の言語表現	16
1.3.1. 味覚表現の難しさ	16
1.3.2. 味わいの直接表現と類推表現	17
1.3.3. 味わい表現における語の意味の対象依存性	18
1.3.4. 直接表現と類推表現は個人内において連続的である	19
1.3.5. 表象の生成装置としてのメタファ	19
1.4. 味の多面的な表象構成モデル	20
1.4.1. 一次性	20
1.4.2. 仲だちによる関係としての表象構成	21
1.4.3. 仲だちの三相	23
1.4.4. 仲だちによる表象構成をささえる中間参照枠構造	26
1.5. 味わいの多相表象構成モデル	27
1.5.1. 表象構成：モデルの流れの概説	28
1.5.2. 多相性：有機的なセミ・ラティス構造としての表象	29
1.5.3. アスペクト間のつながりの様相	30
1.6. 本章のまとめ	31
第2章 実証研究Ⅰ 味覚表現における音象徴語	32
2.1. 音象徴語研究の背景	32
2.1.1. 音象徴語の役割	32
2.1.2. 音象徴語の身体性	32
2.2. 味覚表現におけるオノマトペの形態論	33
2.2.1. 出現回数上位のオノマトペ	34
2.2.2. 擬音語・擬態語・擬情語の出現回数	35
2.2.3. 語形及び語基の分類	37
2.3. 語基・語形分析のまとめ	40
2.4. 音象徴語の使用原理分析	40

2.4.1.	コーパスの詳細.....	41
2.4.2.	コーパス中の主な音象徴語.....	44
2.4.3.	分析の手順.....	44
2.4.4.	分析の詳細.....	45
2.4.5.	ワインコーパスの検定と結果.....	45
2.4.6.	日本酒コーパスの検定と結果.....	46
2.4.7.	ワインコーパスの考察.....	51
2.4.8.	日本酒コーパスの考察.....	52
2.4.9.	音象徴語の使用原理に関して得られた知見.....	54
2.4.10.	まとめ.....	55
2.5.	音象徴語の新規分析手法の提案 [1]形式遮蔽法.....	57
2.5.1.	語の機能に着目した音象徴研究.....	57
2.5.2.	音象徴語の機能を明らかにするには.....	58
2.5.3.	分析対象.....	58
2.5.4.	分析.....	59
2.5.5.	形式遮蔽法による分析.....	62
2.5.6.	基本味と音象徴語の共起関係.....	62
2.5.7.	音象徴語の共起特性.....	66
2.5.8.	音象徴語の係り受け分析.....	69
2.5.9.	音象徴語の意味機能.....	69
2.6.	音象徴語の新規分析手法の提案 [2]検索システムの開発.....	71
2.6.1.	オノマトペ検索システム, FOCCo の開発.....	71
2.6.2.	音象徴語の型とタイプ.....	71
2.7.	音象徴語の新規分析手法の提案 [3]スコープ分析.....	73
2.7.1.	スコープ分析.....	73
2.7.2.	スコープの判定.....	74
2.7.3.	スコープ分析.....	75
2.7.4.	スコープ分析の結果.....	76
2.8.	本章のまとめ.....	76
第3章	実証研究Ⅱ 描画生成課題による味覚の非言語表象研究.....	78
3.1.	味と形の対応.....	78
3.2.	既存研究の問題点.....	80
3.3.	表象生成課題の提案.....	80
3.4.	描画の構成要素の抽出とリスト化.....	82
3.5.	描画要素が示すもの.....	84
3.6.	描画と言語の表象機序.....	86
3.7.	一般的な傾向.....	87
3.8.	味わいに関する名詞.....	87
3.9.	味わいに関する動詞.....	94
3.10.	味わいの言語表象と描画表象の関係性.....	94

3.11.	まとめ	99
第4章	応用研究 味わいの言語化支援	100
4.1.	動詞の言語化支援	100
4.1.1.	動詞の機能	100
4.1.2.	日本酒の味わいを表現する動詞	101
4.1.3.	クラスタリングによる動詞の分類	101
4.1.4.	日本酒味わい関係図式	102
4.1.5.	味わい関係図式の機能	107
4.1.6.	本節のまとめ：図式の今後の改善	108
4.2.	名詞の表現支援 [1]フレーバーホイール	109
4.2.1.	味わい表現における名詞の機能	109
4.2.2.	フレーバーホイールの再発明	110
4.2.3.	本研究の目的	112
4.2.4.	本研究で使用するデータ	112
4.2.5.	分析の手法	113
4.2.6.	共起関係の計算と共起ネットワークの描画	114
4.2.7.	フレーバーホイールの作製	116
4.3.	名詞の表現支援 [2]日本酒味わい事典	118
4.3.1.	製作の背景	118
4.3.2.	『日本酒味わい事典』の構成	119
4.3.3.	本事典の特徴	119
4.3.4.	表現への寄与と課題	120
4.4.	名詞表現支援のまとめ	122
終章	123
	本論文の総括	123
	本研究の意義	124
	現象論的モデルの提示	124
	センサによる測定の相対化	124
	音象徴語の共起関係分析手法の提案	125
	描画表象研究手法の提案	125
	味覚に関する表象研究の展開	126

序章

本研究の目的

本研究は、味覚の多相的表象構成過程をモデル化することを一義的な目標とする。モデルの提案ののちには、モデルの内実、すなわち多相（層）性の事例として、味覚の言語表象、音象徴（音象徴語）、および描画表象を検討し、それぞれの相において多相的な表象がいか

に構成されるかという構成機序を明らかにしたい。

味覚の多相的表象構成を理論化するに当たっては、純然たる自然科学としてのテーゼ、すなわち自己と客観的対象を分離した上での再現可能な客観的（排主観的）計測を原則とする手法を去ることがたびたび要請される。

それは、これまで（実験的）心理学において知見の積み重ねられてきた視覚や聴覚のようなドメインとは異なる認知モデルを用意しないと、味覚についてはその表象の構造の説明が困難なためである。同様の理由によって、既存の視聴覚を基軸としたモデルでは、味覚センサを搭載した、人間のような味覚のしくみをもつロボットの工学的な実現も困難であると思われる。

本研究がめざすのは、現象論としての味覚認知モデルである。すなわち、主体を消した客観的なモノとしての味覚ではなく、どこまでも主体を中心に据えた、事態、関係、コトとしての味覚の在り方を求める。

そこにおいて味覚の表象は、普遍的あるいは再現可能な静的なものであることをやめ、主体とその環世界、そして（ここではあえて説明のためにこの言葉を用いるが）対象との「いまここ」において生起する、一回限りの関係として立ち現れる。

このように本研究では、対象と自己という従来自然科学が前提としてきた二項モデルをいったん脱ぎ捨てて、一元論とまで言うかどうかは保留するが、主観性、主体性、身体性を前提とした味覚の表象構成モデルをあらたに練ってみたいとおもう。

本論文の構成

本論文は、まず味覚表象研究の基本的な考えかたを示すことから論をはじめ。

第1章ではまず理論的背景を示し、味覚研究を記号概念と結びつけて研究する意義を論じる。ここでは味覚あるいは嗅覚の表象構成における問題の所在を明らかにし、センサデータと知覚情報を同一視し、表象をセンサデータに還元するアプローチが味覚においては成立し難いことを主張する。1.3節では、味わいの言語表現を概観する。言語表象、言語化と相性の悪いとされる味覚や嗅覚、あるいは触覚などの近接感覚を、それでも言語で表現しようとするとき、もっとも有力な方略と目されるのは類推的表現、メタファ的記述である。ここでは、直接表現と類推表現は従来考えられてきたような字義的に明確な区別がつけられるものではなく、個人内において連続したものであることを主張した上で、単なる形容方略を超えて、表象の動的生成装置としてのメタファの機能を指摘する。

1.4節から1.5節では、味わいの多面的表象構成モデルを新たに提唱する。認知的際立ちの小さい味覚においては、単一のドメイン間の類推的投射関係がクリアに成立することは困難であり、他のモダリティからの情報をトップダウン的に駆使した重相的な表象構成のありかたが他の知覚領域に比べてより一層浮き彫りになる。本章においては記号の一次性としてのあらわれ、すなわち現象論的な対象の「立ち現われ」をモデルの出発点とし、表象が類推を原動力としてどのように多相的に構成されるかを示す。本モデルでは対象を客観的観測対象物としてとらえるのではなく、自らの感覚や身体（身）を環世界に融拡（融合／拡張）し、対象を自らと同じ系のうちにとりこむことを目指す。その際、自らを世界に融拡するうえで接面的媒介となる記号や道具、用具を（市川浩の用語をかりて）「仲だち」と称し、世界把握、表象構成の様式としての仲だちの構造を示すことでモデルを説明することを試みる。

第2章および第3章では多相表象構造の各論を示す。第2章では多感覚相互表象構造の例として音ドメインと味ドメインの類推的關係を、音象徴語の分析から明らかにする。まず2.1節においては知覚研究における音象徴語研究の重要性を論じた上で、2.2節では味覚表現における音象徴語の形態論的特徴を明らかにする。形態論的特徴は、ワインの表現コーパスと日本酒の表現コーパスを雑誌書籍のレビュー文から構築し、そのレビュー文にみられ

る音象徴語を分析する。分析の項目は頻出語、出現度数、語形と語基の分類（拍数とパターン）である。これらの形態論的分析は、音韻の構成の研究とともに音象徴語研究の基本である。音象徴語は、その意味や役割が強く対象に依存するという性質をもつ。本章では味覚表現というドメインにおいて、音象徴語が一般的なコーパスにおける使用とくらべてどのような形態論的特徴をもつかを、先行研究との比較から明らかにする。

2.4 節では、味覚表現における音象徴語の使用機序あるいは意味機能を明らかにする。従来の音象徴語研究では、音象徴語の意味を音韻あるいは形態に還元する、いわば意味内在説的な研究が一般的であった。本研究ではこれに対し、意味構成説としての立場をとり、音象徴語が実際の文脈、他の語との共起関係の中で何を表現するために用いられるかという点を明らかにする。

2.5 節から 2.7 節では、新しい音象徴語の研究と分析の手法および研究ツールを提案する。提案するのはそれぞれ、形式遮蔽法、スコープ分析、そして研究ツールとしてオノマトペ検索システム FOCCo である。感性にかかわる音象徴語の、文脈の中で生起する意味機能をとらえる手法として、まず 2.5 節では形式遮蔽法を提案する。本手法は、従来一語一語の音韻や形式を重視した音象徴語研究に対し、音象徴語の「全体としての」共起関係および修飾機序、すなわち音象徴語が全体として何を修飾しているかの解明をめざし、音象徴語の形式をすべてマスキングし、ひとつの「音象徴語」という語に代表させて共起関係を分析するものである。具体的には、すべての音象徴語を「ほんのり」などに置換し、「ほんのり」の共起関係を分析することで、一語一語の形式や音韻を遮蔽した、音象徴語の全体としての共起関係を分析しようというものである。

2.6 節では音象徴検索システムの開発を報告する。形式遮蔽法ではすべての語を同一の語に置換する手法をとったが、音韻や形態のパターン、すなわち「S 音で始まる語」や「2 拍語基の語」をまとめて形式遮蔽するという手法をとることで、より精緻な意味の所在を問うことができるものと思われる。そのため、今後の音象徴語研究にむけては、多様な抽象度で音象徴語を検索可能であることが必要とされる。そこで筆者は、音象徴語を音韻や形式、語頭音、二拍めの音、撥音の有無など多様な条件で音象徴語を検索し、コーパス内から当該の音象徴語を含む文を抽出するシステム(FOCCo, Functional Onomatopoeia Corpus Coding-system)を開発した。

2.7 節では、スコープ分析という手法を提案する。これは、形式遮蔽法や、2.4 節で実施したような音象徴語の共起関係の分析が文単位での共起関係であったのに対し、係り受けレベルで音象徴語の共起関係を分析するものである。ただし、音象徴語は、単に副詞としてのみならず、形容詞や名詞としての用法などがあり、また一語のみに修飾的に係るだけでなくチャンクレベルに係ることもあり、係り受けを自動で（一語を単位として）判別することは困難である。そのため本章では音象徴語の「意味の及ぶ範囲」を「スコープ」という概念でとらえ、そのスコープ内にどのような語が収まっているか、スコープを単位とした共起関係の分析を新たに提案する。

第3章では、味わいの多相表象構造の各論の二例めとして、味と描画表象、および言語表象の複層的記述をあつかう。味の視覚的表象の研究は、近年国外の実験心理学で盛んになっており、味に対する形や色の共感覚的連関がおもに議論されている。本研究では従来の強制選択式課題では十分に味覚表象を明らかにできないものと考え、生成式の課題を新たに提案する。本章では、形や色を選択するのではなく、被験者が日本酒をテイスティングし、言語記述と自由描画を施す手法を提案し、さらに描画の分析単位となる構成要素のリスト及び構成要素と言語記述との相関関係の分析の手法を新たに提案する。

第4章では、これまでの味覚表現分析の応用として、味わいの感覚をより豊かに言語化する手法を、品詞を切り口として教育工学的に提案する。本論文では味わいの認識においてはコト的な世界認識がモノ的な世界認識に先立つとの考えかたに基づいて、動詞表現の支援をまずは行う。

4.1 節では動詞の表現支援ツールとして、「日本酒味わい図式」を提案する。味わいの表現に用いられる動詞をコーパスから抽出し、意味の近さによってクラスタリングを行った。そして各クラスを代表するような二次元、二色の図式を与える。

4.2 節および3 節では、名詞の表現支援ツール二種を提案する。まず、魅力的な味わいを言語化するという文化的土壌の乏しかった日本酒業界に対して、言語化に用いることのできる表現事例集として『日本酒味わい事典』を提案する。つづいて、日本酒のフレーバーホイールを作成した。清酒のフレーバーホイールはこれまでも提案があったものの、その構造は必ずしも感性の言語表現過程に適したものではなかった。本研究では、既存のフレーバ

ーホイールの制作方針とその構造の問題点を整理した上で、言語表現とその共起関係を基軸として、フレーバーホイールの新たな形式を提案する。

終章では、本論文の主張および提案をいま一度整理し、本研究の知能研究への貢献をまとめる。

本研究のあつかう「味わい」

ソムリエや日本酒のテイスターなどに見られる味覚感覚の言語表象化という課題は、以下のプロセスとして捉えられがちである。すなわち、

1. 対象に味の情報があり、
2. 感覚器を通じて香気成分を受容し、
3. 香りを同定し
4. 香りに対応するコトバを当てはめる

といったプロセスである。この過程の前提となっているのは感覚と表現の二項的なモデルであり、このモデルに従う限り、「正しい知覚」に対する「正しい表現」があるだろうという神話が常につきまとう。

しかし、実際には我々の感じる味や香りは曖昧であり、味を表現する言葉のセットが事前に準備されているということもあり得ない。味わいを表現するという営みは、用いるべき知識としての言葉のセットと、ゴール状態としての表現文が良好に定義された問題解決的な過程ではないということである。

筆者は、酒の味は酒そのものに内在しているのではなく、個人的なイメージとして一杯ごとに呑むものの前に「立ち現れ」、「構成される」ものであると考える。

本論によって立つのは、対象（本論においては実世界の日本酒）は主体（呑み手）と独立には存在し得ないという考え方である。そして本研究で筆者が目指すのは、対象としての酒そのものを客観的な手法によって明らかにすることではなく、「経験された味」「現象としての味」のモデルを提案することである。この考えに立ち、単一の知覚領域としての「味覚」にたいして、現象としての味を「味わい」として論をすすめる。したがって、ときに厳密には嗅覚やテクスチャの情報も、本研究でいう「味わい」に含まれることに注意されたい。

第1章 理論的背景

1.1. 本研究の背景および関連する領域

記号論はパース (C. S. Peirce, 1839 - 1914) にはじまるアメリカ記号論 (semiotic) と, ソシュール (De Saussure, 1857 - 1913) を祖とするフランス記号学 (sémiologie) を二大潮流とする. ソシュールがシニフィエとシニフィアンとの恣意的な関係を記号と定義した一方で, パースの記号論では記号と対象を関係づける解釈者の項をおき, 解釈者の記号過程を記号論研究の基軸においた点で注目できる.

言語学分野では 1980 年代以降, レイコフらによってゲシュタルト的な知覚や視点の投影・移動, メタファ的知覚, カテゴリ化など, 人間の一般的な認知的能力が言語に反映されていることを一大テーゼとする認知言語学が誕生した (Lakoff, 1987; Lakoff & Johnson, 1980). 認知言語学において重視された, 言語を人間の認知的能力の反映と捉える「言語の身体性」は, 記号論においても重要なテーマの一つである.

記号に関する議論は, 言語学に限定されたものではない. 人工知能の文脈では, ハルナッドによって提唱された記号接地問題(symbol grounding problem) (Harnad, 1990)は, 常に研究者の興味と関心をひいてきた. 記号接地問題とは, 感覚器官を通して得られる情報 (センサーデータ) をいかにして言語記号と結びつけるかという言語の恣意性にかかわる問いである. 近年, 記号接地にかんする研究は, 当初の機械学習における問題を超越, 人間の知の様相を明らかにするにはその身体性を語らねばならないことを我々に知らしめた ((SCHEIER & PFEIFER, 1999) (今井 & 佐治, 2014) (諏訪 & 藤井, 2015)など).

機械学習の文脈において記号を考えるにあたっても, 近年ではその身体性の重要度を疑うことはできなくなりつつある. 谷口(2014)は, 古典的な人工知能の研究が「記号ありき」で進み, その記号は万人にとって同じ意味を持つ知識の表現であったことを指摘したうえで, 意味が実世界の感覚運動と切り離されてきたことを批判する(谷口, 2014). そして実世界で記号を扱うには, ハルナッドの記号接地問題に加えて, 記号創発システムが重要であることを指摘する. 記号創発は, ロボティクスへの応用が目覚ましい. 現実世界のマルチモー

ダル（多感覚）情報から記号概念を自ら獲得するロボットの研究（例えば、（長井 & 中村, 2012)など）、今後も発展が期待される分野である。

さて、実世界で記号を扱うためには、記号により表現されているものを現実世界の中で理解する必要がある。先述の長井らの研究をはじめ、近年ではマルチモーダルな情報が扱われるようになったとはいえ、そこで扱われているのは視覚、聴覚、触覚である。

これは味覚をはじめとした近感覚と言語の接続の困難さ（浅野 & 渡邊, 2014）に起因するものと考えられるが、言語との接続が困難であることは、記号接地問題の研究における味覚領域の研究価値の低さを意味するものではない。

1.2. 味覚・嗅覚記号系における問題の所在

1.2.1. マルチモーダルな記号の検討

近年では機械学習の文脈を中心にマルチモーダルな（多感覚情報の複合的な）入力情報による創発的な記号過程が検討されており（長井 & 中村, 2012）、旧来記号論、言語学で理論化されてきた「二重分節」の概念などが実装的に応用されている（谷口 & 榎木, 2005）。しかしマルチモーダルとは言え、味覚と嗅覚については実装されていないのが現状である。

たしかに、直観的には味覚や嗅覚が言語記号、あるいは記号的な環境の認知に特に役立っているようには思えず、視聴覚の優位性は確かなものである。しかし、人間の記号系において味覚、嗅覚が視覚や聴覚の概念形成にも寄与することは明らかであり（例えば、（Lakoff, 1987; Lakoff & Johnson, 1980））、人間の感覚情報を基盤にしたマルチモーダルな記号過程を考える上では味覚、嗅覚を含めることは必須である。

1.2.2. 味覚、嗅覚の記号過程解明を阻む 2 つの要因

機械学習の分野において味覚、嗅覚の研究が進行しない原因の一つには、センサの問題が考えられる。味覚、嗅覚は化学感覚であり、実装にはハード面での困難さがある。しかしセンサの問題を解決しても、視覚や聴覚のように記号過程を解明できないものと思われる。

その要因は弁別閾、閾値、経験と学習の問題など生理学的な要因を含んで検討すれば多岐にわたるが、本研究ではとくに言語記号との関連を論じたい。筆者らが味覚及び嗅覚の言語的な記号過程に関してその阻害要因として考えるものは以下の二点である。

- ① 味覚、嗅覚の記号過程は、視覚や聴覚に比べてトップダウン情報が優位であること
- ② 感覚情報をカテゴリ化し記号対象を同定できたとしても、それに対応する記号（表意体）が自然言語には十分に存在しないこと

この問題群に関して、本稿では味覚を中心に議論する。まず以下でこの二点を概説し、次項以降でその解決に向けた理論的枠組みを示す。

第一の要因

人の味認知が単なるセンサ情報の集積では済まされない背景には、味覚認知におけるトップダウン情報の優位性がある。

ここでのトップダウン情報は多岐にわたるものであるが、比較的低次なものとしては、食物嫌悪学習 (taste aversion learning/ conditioned taste aversion) や味覚嗜好学習 (conditioned taste preference) などの、味覚と内臓感覚との連合学習が挙げられる(山本, 2008)。また味覚と嗅覚、味覚と視覚の間にも連合学習が成立することも明らかになっており、味覚認知は対象の見た目（果物の色など）や、パッケージのデザインなど対象への先入観によっても容易に変容するという特徴を持つ(日下部 & 和田, 2011)。

このように、基本的な味認知のレベルから、味覚以外の情報や先入観、知識などの認知的要因が、味覚認知に対してトップダウン的に影響を与えることは現在では広く知られている(Rolles, 2009)。

従って、味覚の記号表象過程（味覚を記号的にどう表現するか）、記号接地（味覚と言語記号をどうつなげるか）を考える上では、ボトムアップ的なセンサ情報処理のみでは味覚の特性を反映できないこととなる。

第二の要因

第二の要因は、言語とカテゴリに関するものであり、端的に言うならば言語記号に対する指示対象の不在あるいはカテゴリ化された感覚に対する言語記号の不在という問題である。

すなわち知覚情報をカテゴリ化することで指示対象を切り出すことができたとしても、我々の使用する言語（少なくとも日本語）の中には味覚のカテゴリに適する言語記号がごく少数しか存在しないということである。

自然言語は、概して、視覚的な対象（シニフィエ）に対して、聴覚的な音声（シニフィアン）を対応させるという、いわば視聴覚優位の記号系であり、味覚を直接表象する語（シニフィアン）は極めて限定的である。

言語が異なればカテゴリ化のしかたが異なる(Taylor, 2003)ように、モダリティ（感覚）が異なればカテゴリも異なる。例えば、味覚世界と視覚世界を比較すれば、そのカテゴリ化の粒度に大きな差があることは容易に創造できる。視覚・聴覚の言語表象と味覚・嗅覚の言語表象は、異なる記号システムによるものと考えるべきであろう。

1.2.3. 味覚から記号接地を考察する意義

記号や言葉を実世界認知の中で意味づける記号接地を考える際には、ボトムアップとトップダウンの二つのアプローチが考えられる。従来、記号接地問題は人工知能及び認知科学の文脈で研究が進められ、低次レベルの認知を対象としたボトムアップ的アプローチが主流である。しかし人間の知覚、認知処理はボトムアップ処理とトップダウン処理の相互作用によって実現されており、記号接地問題を扱うにあたっては低次認知に加えて高次認知からのトップダウン的視座も必要であることは言うまでもない。

記号接地問題において味覚を扱う意味は、味覚におけるトップダウン的アプローチの優位性にある。味覚は感覚の中でもトップダウン情報が優位にはたらく感覚であると筆者は考える。人間の味覚は、その他の感覚器官からの情報を統合して対象を同定した上で（していない場合には「口にしても問題ない」という判断のもとで）感覚が生起する。鼻をつまむと味がわからない、などによく言われるが、人間の場合味覚は高次レベルの認知的情報に負う部分が大きい。

1.2.4. 味覚表現からの記号接地へのアプローチ

このように本研究では高次レベルの認知からのアプローチの必要性を主張するが、高次認知の中でもとくに言語表象に着目した研究をいくつか行う。言語記号が知覚や認知処理にトップダウン的に影響をもたらすことは(Lupyan, 2012)に詳しい。本研究では味覚の中でも対象を日本酒やワインなどの嗜好飲料とし、味わい表現や、どのように味わい表現支援できるかを研究の題材とする。

次節において詳述するが、味わい表現研究では、瀬戸ら（2003；2005）が、基本味覚表現以外の表現はすべて比喩であるとしている。対象を日本酒の味わい表現にしばった研究としては松浦(1992)が、色・味・香りに関する感覚表現について品詞ごとの形態論的な立場から整理した記述的研究を行っている。また大塚の一連の研究(大塚, 2004)(山口 & 大塚, 2014b)では単に味わいの表現のみに着目するのではなく、味わいの表現と味わいの対象となっている酒との関連性や、その関連性に対する人の認知的判断を重視し、日本酒に対する適切な評価表現のあり方を明らかにしている。さらに(山口 & 大塚, 2014a)では評価表現を対話システムに応用することを試みるなど、味覚表現の議論を、人工知能エージェントを巻き込んだコミュニケーションへと展開している。

1.3. 味覚の言語表現

1.3.1. 味覚表現の難しさ

目で見えたものの名前を口にすることは容易であるが、我々が口にしたもの味わいを言葉で表現し、伝えることは困難な課題のように思われる。味覚、嗅覚の言語化を困難にする要因は、味覚の弁別閾、閾値、経験と学習の問題など生理学的な要因を含んで検討すれば多岐にわたるが、本項ではとくに言語記号との関連を論じたい。

自然言語は視聴覚が有意な記号体系であることから、味覚の言語的な記号過程には言語（コトバ）とカテゴリに関する困難がつきまとう。この困難は、第一には言語記号に対する指示対象の（認知的）不在という問題であり、そして第二に、カテゴリ化された感覚に対す

る言語記号の不在という問題である。ただし議論のために分解したこの二つの問題は独立した問題ではなく、記号の性質上、表裏一体の問題である。

言語の基本的なはたらきの一つには、差異の体系による世界の分節化が挙げられるだろう。言語は一般化、差異化、類型化のはたらきによって世界をわける力をもつ。例えば言葉の上でネコはイヌと差異化され（背後にあるのはこれもネコ、あれもネコという一般化であり、差異化と一般化は表裏一体である）、またイヌはオオカミと差異化される。また、ネコ、イヌ、オオカミは「動物」というカテゴリに類型化され、「果物」と差異化される。このように、差異化は言語にとって基本的な原理であり、多かれ少なかれすべての感覚器官からの情報に対して機能するものである。

差異化の力というものを各モダリティに想定したとき、ヒトにおいて最も有力なものは視覚であろう。自然言語は概して、視覚的な対象（シニフィエ）に対して、聴覚的な音声（シニフィアン）を対応させるという、いわば視聴覚優位の記号系であり、味覚を直接表象する語（シニフィアン）は極めて限定的である。味覚のように差異化の能力、あるいは弁別能力が相対的に低い感覚器官は言語上もそれに対応する言葉が少なく、例えば日本語では味覚を直接的に表す言葉は、いわゆる基本五味にコクやえぐみなどといった語を含めてもせいぜい 10 語ないし 20 語程度と限定的である。

このように、味覚の言語化の難しさは、言語を中心に考えてみると、「味を表す言葉のすくなさ」と「味覚の差異化能力の低さ」という二点にあるようにおもわれる。

しかし、記号表現の制約と認知能力の制約という二重の阻害要因を孕みつつも、味わいの言語化の可能性は全く閉ざされているわけではない。味わいの言語化が一部のプロフェッショナルに限られた能力ではないことは言を俟たないが、味覚言語化に関する認知的・言語的制約を、たとえばソムリエや日本酒のテイスターといった言語化の熟達者は、どのような方略のもと乗り越えているのであろうか

1.3.2. 味わいの直接表現と類推表現

日本語の味わい表現の収集としては、瀬戸らの一連の研究を嚆矢とみることができよう。瀬戸らの研究では、味を表現することば（「味ことば」）を雑誌書籍から収集し、その階層的分類を行っている（瀬戸 et al., 2005, p. 16）。瀬戸らの分類では、「味ことば」を構成するの

は大きく「直接表現」と「比喩表現」とされている。直接表現は味そのものを表現する語のたぐいで、外延的には甘味などの基本味、コクなどの複合的な味が含まれる。

言語化が難しい味の感覚を、それでもなお言葉によって語っていこうとするとき、最も有力な方略の一つと目されるのは、他の感覚の情報を類推的に援用し、メタファとして表現する方略である。瀬戸らの研究では、味わい表現の事例収集を通じ、味わいを直接表現することば（甘い、苦いなど）は限定的であり、不足する表現の大部分はメタファにより補われていることが指摘されている。具体的には、味や香りの表現をする際に「とがった味（触覚→味覚）」、「厚みのある旨味（視覚→味覚）」というように、他のモダリティの情報を用いて共感的に味わいを表現するという方略である。

瀬戸らの分類は、味わい表現の階層的分類を、比喩と感覚領域の観点から網羅的に示したという点で注目できる。瀬戸らは表現としての言葉を分類することを目標とし、一定の成功をおさめてはいるが、注意しなければならないのは、それ自体が味わいの表象過程を反映するものではないということだろう。味覚の認知過程、記号過程という点を考える上では以下に示す二点への考慮が必要と思われる。

1.3.3. 味わい表現における語の意味の対象依存性

まず一点目として、瀬戸らは雑誌、書籍等の言語資料から表現の事例を収集している。これは一種のコーパスとみなすことができ、コーパスである以上、一般には網羅的であることや、代表性を担保する質量が望まれる。しかし味覚表現に関しては、例えば日本酒とワインなど、異なる対象への表現を字義的に同一平面上で扱って良いのかという問題が生じる。これはとりわけ味わいの表現においては、語の意味が対象に強く依存するためである。

音象徴語などには顕著であるが、語の意味が内包的に定義されず、周辺語との共起関係によって規定されるという現象は、対象を限定しないコーパスの分析から明らかにすることは困難であると思われる。あるいは日本酒の「ふくよか」という語が「米の旨みを思わせる香りが柔らかく広がる様子」を示すように、ある語が特定のコミュニティにおいて専門用語的に対象依存性を持つことがある。こうした語の多義性をどのように扱うかは言語を扱う研究では避けられず、研究の目的、指向性の問題であるが、とりわけ味覚の表現において意味の対象依存性は十分に考慮される必要がある。

1.3.4. 直接表現と類推表現は個人内において連続的である

二点目として、瀬戸らの表現分類は字義的な表現上の分類であり、実際の表現過程を反映した分類ではない点を挙げることができる。

字義的な分類を実際の日本酒の利き酒にあてはめるならば、ある香りを「カプロン酸エチルの香り」と指摘すれば直接表現だが、同じ香りを「リンゴの香り」と表現するとメタファだということになる。プロのテイスターの表現過程、すなわち「酢酸イソアミルではなくカプロン酸エチル、すなわちリンゴの香り」という直接的な表現過程と、アマチュアの「なんとなくフルーツで言うとリンゴの香り」というメタファ的な表現過程は、字義的には同じでも、内的な表現過程としては異なるものとみなすべきである。

この例を踏まえると、ある表現がメタファ的表現過程を経たものかどうかは表現者の熟達の度合いによって異なっていることが分かる。従って直接表現とメタファ表現（類推表現）は、瀬戸らの分類にみられるように字義的に明確に区分されるものではなく、表現者の内部での記号と感覚の接続の度合い（すなわち記号接地(Harnad, 1990)の度合い、あるいは entrenchment (Taylor, 2012)の度合いによって勾配があるとみなすべきであろう。

1.3.5. 表象の生成装置としてのメタファ

類推表現の分析を言葉の面からすすめるほどに、メタファは優れた形容方略のように思われてくる。あらわれた表現を分類すれば、結果として多くの味がメタファによって形容を受けているがために、素朴な印象として、「味」がまずあって、それをメタファが形容するという構図を描いてしまう。この構図をささえているのは、モノの認識が名詞的におこなわれ、そこに形容詞で「彩をつける」という考えであろう。しかしこの素朴な直観は、モノとしての味の優位性、あるいは先験性を暗黙の裡にひきうけているがゆえのものであることに注意したい。メタファをささえるのはターゲットドメインとソースドメインのあいだの類似性である。だがこの関係性は、表現すべきターゲットドメインが表現に先立って既に認識されているという構造を許している。

注意したいのは、認識においては、ものやことがはっきりと現れていて、それを適切な表現で描写するのではないということである。立ち現れは「湧って」あらわれるのであり、的

を射た表現を得るとその相貌をくっきりとあざやかにする(大森, 1976)のである。この、渋ってもやもやとあらわれる立ち現れのありかたは、味覚においては他の知覚領域以上に実感をともなうものであろう。

筆者は、モノとして、対象としての味に先立って、コトとしての味が立ち現われているという見かたに立つ。この、コト的認識はモノ的認識に先だつという現象論的な考え方は、現象論の立場から言語を射程に入れた認識論を展開する論者の中では有力なものである (cf. (大森, 1976)(市川, 1990)(吉本, 1990; 廣松, 1997))

コトとしての味わいをモノとしての味のまえにおくとき、メタファを単なる修飾語の地位におくことはおそらく不適切である。

本研究ではむしろ、もやもやと渋って立ち現れる味に対して、色や形、手ざわりなどをソースドメインに据え、メタファ的表現を与えることで表象そのものを生成、構成するという投射的なスキーマとしてのはたらきをメタファに想定したい。本稿では、類推による投射的な表象構成を説明するために、次節において中間参照枠という概念装置を新たに導入しつつ、類推を原動力とした投射的表象構成のあり方を検討する。

1.4. 味の多面的な表象構成モデル

1.4.1. 一次性

本稿では、多面表象モデルの出発点を、記号の一次性に置きたいと思う。記号の一次性の議論は、端的に言うところ「対象はどのように現出するか」、そして「対象と自己はどこにあるのか」という問いになるだろう。ただし、本研究の主眼は一次的な現出のあとの記号過程、表象構成過程にあるので、ここでは一次的な現出のあり方については稿を改めることとし、一次性を出発点に置く意図を中心に説明するに留める。

一次性、すなわち対象（の像）がいかに現出するか、立ち現れるかを認識の出発点に置くことは、現象論に近いモデルを志向するということである。この点において本研究で論じる味覚表象構成論は、先験的かつ客観的な対象のあり方を認め、その対象を計測し、その属性

に表象を還元しようとする（おおきく言うと自然科学的な）アプローチとはその視座をたがえるものである。

本論文で筆者が提案するモデルは、モノの属性あるいは自己の神経パルスに表象を還元しようとする二元論を去り、対象とのかかわりによって生起し、一回性を伴って構成される事態として表象をとらえるというものである。

「対象と自己はどこにあるのか」という問いは、要するに一元論に立つか二元論を引き受けるかというもんだいである。大森は「対象はじかに立ち現れる」として「立ち現れ一元論」を主張するが、本研究ではそこまで一元論を先鋭化させることは避けようと思う。本研究では自己が（対象をふくむ）環境に融け出しつつ拡張するなかで、対象との関係性としての表象を構成するという立場をとるので、自己と明確に対象を切り離れた二元論は否定するが、かといって原理主義的な一元論でもないというのを一応の弁明としておく。ただし表象構成のモデルじたいは一次性から出発することは確かであり、市川の主張する「一次的なあらわれののち、内省によって、そのかかわりの両項として自己と対象が析出する」という考えかたに沿うものとして一次性をあつかいたい。

1.4.2. 仲だちによる関係としての表象構成

一次的立ち現われののちには、表象構成の段階に入ることとなる。なお、のちには、と記したが、厳密にいうならば、一次的立ち現れと表象構成は自覚できるほどその時間差があることはなく、むしろ我々が「立ち現れた事態」として認識しうるのは構成された結果としての表象という事態であり、一次的立ち現れという現象じたいは内省の後に（内省によって）遡及的に定位されるものであろう。ただしここではモデルの構造を簡明に示すという本節の目的に照らして、一次的立ち現れののちにくる表象構成のフェイズということで議論を進めていく。

さて、少なくとも本研究で扱おうとする表象とは、静的な、安定した図像のようなものではない。絶えず変化する外界からの感覚情報（サッケードなど）をコントロールして、安定した外界の表象を維持することは重要な認知能力の一つではあるが、本研究で筆者の考える味覚表象とは、その場限りの、一回性を前提とした、関係としての表象のあり方である。

関係としての表象を考えるには、自らの身¹が世界のなかでどのような位置づけであるかを把握することがまずもって重要である。本研究では現象論的な立場から、身が環世界 (Uexküll, 1998) にたいして拡張し、融け合うことで対象を自らの系の裡にひきいれるという対象把握の様式をとる。ここにおいて表象とは融け合うような拡張(「融拡」としておく)の結果、その場その瞬間に生起する現れとしての関係である。繰り返しになるが、この認識のあり方は、表象を自己あるいは対象のどちらかに還元しようとする自然科学的立場へのアンチテーゼである。波を理解するのに海水と風をいくら調べても答えが得られないように、あるいは紅茶に垂らしたミルクのひろがるさまを、ミルクと紅茶をいくらセンサにかけても記述できないように、主体性を伴う身のかかわりとしての表象のあり方を離れては、表象の本質にたどり着くことはできないだろう。

かかわりとしての表象は、漫然と酒を呑んでいては得ることは難しい。認知的際立ちという用語を持ち出すかはともかく、他の知覚領域と異なり、味わいの感覚は自発的な注意と意識を向けないことには言語化をはじめとした表象構成は困難である。すなわち直接的認識が困難なときに、いかにして間接的認識を得るかという問題が、味覚においては他の知覚領域以上に頻発することとなる。

筆者はこれまでに、味わいの言語化、とくに動詞概念のような抽象的なイメージを把握する上では、身体性を帯びた言語媒介的なイメージ図式(中間スキーマ)が必要であることを主張してきた。本研究では、この中間スキーマを言語記号からさらに拡張し、対象を自らの身と同一の系にひきうけるうえでの接面的媒介としての記号や道具、用具のあり方を検討する。この媒介は、筆者の用語では「中間スキーマ」となり、市川のいう「仲だち」と趣旨を同じくするものである。ただし本稿では概念の乱立を避けるため、市川の「仲だち」という概念に沿って味覚の間接的認識のあり方を議論する。

さて、仲だちによる表象構成というと、あたかも仲だちによって構成された表象は「仮の姿」であって、その仮の姿の先に、(仲だちのヴェールを脱いだ)「対象そのもの」があると

¹ 市川は「身体」あるいは「からだ」という言葉が「から(空/殻)」に通じ、モノとしての物理的身体のみを指す二元論的用語であるとして、主体的なコトとしての身体にたいしては「実(み)」に通じる「身」という用語を好んで用いる。

というような誤解を抱くかもしれない。しかしその考え方はまさに誤解である。多様な仲だちによって構成された多様な表象の錯綜体こそが世界なのであり、構成の関係を離れた「真の姿」なるものは幻想に過ぎない。この点において、筆者はセンサによる計測を、道具的（用具的）な対象理解のひとつの相として表象構成モデルの裡に引き入れることを試みる。

1.4.3. 仲だちの三相

それでは、間接的な認識を支える仲だちの様相とはいかなるものか。

本論考では、仲だちのありかたとして、言語的仲だち、物理的仲だち、心理的仲だちの三相を操作的に措定し、各相の性格を検討したい。なお、この三相は独立の認知能力ではなく、多分に共通する背景をもつ作用の三つのアスペクトであると思われる。

言語的な仲だち

まず言語的な仲だちは、端的には言語媒介的な世界把握の様式である。味覚も他の知覚同様、言語、とりわけ母語の（語や文法上の）分節構造に組み込まれた知覚を余儀なくされる。言語と知覚の関係については多くの議論があり、ここでは微細に検討することは避けるが、本論で「言語的仲だち」として重視するのは、前節で検討したような（認知能力としての）メタファを基軸とする作用である。再確認となるが、重要なのは、メタファは単なる形容方略ではなく、表象を構成し、生成する力をもつということである。

心理的仲だち

心理的仲だちによる表象の構成は、類推的な作用である。言語は認知的、心理的な営みであるので、一般に類推と比喩とされるものが不可分であるように、心理的仲だちと言語的仲だちのあいだには明確な区分は無いだろう。

本論でおもに心理的仲だちとして扱うものは、共感的な類推である。すなわち非言語的な色や形、音のイメージなどを仲だちとした表象構成である。本稿ではこの類推による表象構成作用を、「中間参照枠」という概念装置を導入しつつ論じる。その後、心理的仲だちによる味覚表象構成の事例として音象徴および描画表象を検討する。

物理的仲だち

物理的仲だちとは、狭義には身体の拡張としての道具と言いかえることができる。身体の拡張とは「盲人の杖」「外科医のゾンデ」などがよく挙げられる例であるが、（体表ではなく）杖の先でじかに地面を感じるというように、感覚が道具の先まで延長するというものである。味覚に関する道具をかんがえてみると、ナイフやフォーク、箸などの食器としての道具を用いることでテクスチャなどを捉えることが想定できるだろう。

味覚における道具は、対象や世界の切り取り方を決めるという点で重要である。味覚は外界に開かれた感覚器官ではなく、選択的な性格をもつ。味覚では道具によって対象が切り取られ、感覚器官へと運ばれる。これは飲料においてはグラスが対象のかたちを規定し、感覚器である舌をふくむ口腔への入り方をきめることになる。適切な道具を用いることは、ピントの合った眼鏡を装用するように対象のかたちを際立たせるものである。

本研究では、味覚認識における道具的仲だちを、もう少し広義で捉えたいと思う。具体的には、センサによる対象の計測値を、道具的仲だちの序列に配するということである。計測値に、とかく神話的、絶対的なハード・エヴィデンスとしての地位を認めたがる風潮にあって、仲だちとしての言語による世界認識の相とおなじく、センサデータをわれわれの世界認識の一つの相として、他の表象構成相と相対的な地位におきたいということである。

物理的な仲だちは、道具的、あるいは用具的な媒介物による認識のあり方である。道具と用具の区別は連続的であるが、身体の拡張としての意味合いのつよいものを道具とすることができよう。酒においては酒器が道具として旧くから重んじられている。酒器は単に酒を掬いだすもののみならず、例えばワイングラスに典型的であるが、酒の立ち現われ方そのものを変容させるという意味で重要なことは言を俟たないだろう。筆者を含む味わいの長期言語化実験メンバにおいても酒器を含んだ記述を扱っているが、本研究では酒器の検討は行わないものとし、ここでは、以下に示すような用具としての仲立ち、とりわけセンサによる計測値を多相表象構造のひとつの相としてみなす考えかたを中心に検討する²。

²本項では道具、用具的な仲だちとしてセンサによる計測が取り上げられるが、もちろんセンサによる計測値そのものは我々の（一般的な定義における）表象ではないので、用具的なかわりによる対象理解を多相「表象」のなかにくみこむことは不自然に思えるが、この

さて、味覚の言語化や、絵や色、音による表現（共感覚的な実験を含む）を行っている、その言葉や表現の精度あるいは確度のようなものを、味覚センサの数値によって計測するという手法がちらつく。いわば言語記述などのように、確たる分析の手法あるいは分析の基準のないものにハード・エヴィデンスを与えるというものであり、この手法自体は有効なもののように思われる。

しかし、ここで注意すべきなのは、我々の認識あるいは表象はかかわりとして生起するものであって、かかわりを離れた、「客観的」な構造というものは存在し得ないということである。認識の主体としての経験をある一つの相に絶対的に還元しようとする姿勢は、かりそめの明証性と引き換えに、我々の世界理解の様式を貧困化させるだけである。市川はいう、

「赤の知覚は、実は……である」といわれる場合の「本当は」とか、「実は」は、「直接経験に対応する物理・科学的出来事を理論と用具に仲だちされた経験によって記述すれば」という以上の意味をもたない。（市川, 1990, p.106）.

したがって本研究では、「科学的な」計測に特権的な地位を与えず、多相的な対象理解の一つの相として考える。自然科学的な計測値は多相的な対象理解のための記述の、あるひとつの相に過ぎず、他の表象相とくらべて特権的な地位や、絶対的な真理性を約束されたものではないということである。

もちろんこれは、自然科学的な用具による対象理解を我々の多様な表象相のなかにおいて相対化することが目的であって、センサによる計測を代表とする自然科学的なアプローチを真っ向から否定することでは当然ない。筆者が目指すのは、一杯の酒の認識を、自然科学的な用具による計測を含む多様な表象相の重合的な記述としてとらえるあり方である。

点は今後モデルを発展させる上での課題とし、いったんは表象相のうちのひとつに組み入れて議論をしてみる。

1.4.4. 仲だちによる表象構成をささえる中間参照枠構造

先段でも強調したが、とりわけ味わいの認識は、対象としてのものがはっきりと現れていて、それを予め用意された適切な表現で描写するのではない。本研究では、類推による投射的な表象構成を説明するために参照点能力に着目し、中間参照枠という概念装置を新たに導入する

認知言語学分野では、多様な部分構造を含む概念構造において認知的な際立ちの小さい情報構造にアクセスする際の方略として、参照点構造の利用が指摘されてきた(Langacker, 1990)。参照点とは、ある事物との心的接触を果たす目的で、別の事物の概念を想起する行為において、最初に想起される構造であり(Langacker, 1993)、この参照点を利用する人間の基本的な能力を参照点能力と呼ぶ。単純な例では、公園にたくさんの子どもがいるときに「木の下の子」と言うように、木を参照点として経由し、特定の女の子を指示するという表現である。

本稿では、味覚の表現においても、この参照点構造が表現方略として用いられていると考える。ただしこの際参照されるのは特定の味の要素ではなく、例えば「ヨーグルトのような香り」、「色で言うと黄緑色」のように、フルーツや他の食べ物、色、形、音など、他のドメインやモダリティの情報である。こうした味覚表現において類推のソースドメインとして参照され、我々の認識の仲だちとして利用可能な知識の枠組み、情報群を、「参照枠(referential framework)」とする。この参照枠は、言語記号としての抽象性や恣意性をもたない、すなわち身体感覚に動機づけられた知識であるという個人内における有縁性が重要であると思われる。この、感覚と言語を媒介的に接地させる性質(中間性)を踏まえて「中間参照枠(inter referential framework)」と呼称する。

ここでいう中間参照枠は、状況依存的、文脈依存的な性質を持つため厳密に定義することはむずかしいが、以下、考えられるその特徴を示す。

- 中間参照枠は、身体感覚、感覚情報に動機づけられた iconic な認知能力である。仲だちとして参照される領域は、具体的には、心理的な仲だちを中心に列举すると(マルチモーダルな)イメージ図式、概念メタファ、共感覚、音象徴、色による象徴、形による象徴などが含まれる。

- 中間参照枠は、味覚表象のように認知的際立ちの小さい情報にアクセスする際、あるいは知覚できる情報そのものが少なく焦点化が困難な際に、類推表現のソースドメインとして機能する。この際、ソースドメインを経由してターゲットドメインに至るという参照点構造を提供する。
- 何が中間参照枠として利用されるかは、文脈や対象、個人の認知能力に強く依存する。
- 中間参照枠としての知識は、その場限りの表現として、限定目的的に用いられることが多いと思われる。しかし例えば語彙としてのオノマトペのように、より精緻化され概念化あるいは事例化されるとその意味が個人間で共有できる可能性が高まる(社会的な entrenchment (Taylor, 2012))。

1.5. 味わいの多相表象構成モデル

ここまで議論してきたように、味覚の認知過程の特性は、記号系の不在と認知能力の不足という二重の制約を抱え、他の感覚を類推的かつトップダウン的に用いるという点にある。こうした制約を含む特性をもつ味覚について、他の感覚領域、言語領域、非言語領域、モノとしての身体、表象された身体、身体の延長としての器、味わっている環境など、あらゆるものごとを含んだモデルを筆者はこれまでに提案した(Fukushima, 2018)。ただしそこにおいて提案されたモデル図は、対象の科学としての自然科学的計測を、表象モデルのうちに組み入れた形式になっておらず、「現象」から「表象」を生成するという過程とは異なる路線に、「対象」としての理解を配したものとなっている。そこで本研究は、このモデル図を底におきつつ、さらに明瞭なモデルを提案したい。

ここまでの議論を簡単な図にするならば、味覚の多相表象構成は以下のような図(図 1)として描くことができる。以下では、これまでの議論を整理しつつ味覚表象の流れを示しつつ、本モデルの基本概念である多相性と表象構成のふたつの面からモデルを概説する。そして次章以降において各表象相の事例として音象徴および描画表象を扱うこととする。

1.5.1. 表象構成：モデルの流れの概説

味覚表象構成の出発点は、記号過程の第一次性、すなわち一杯の酒がどのようにして我々の認識に立ち現れるかということである。本モデルにおいては、図中①で示された部分が立ち現れを示している。本モデルにおいては認識はかかわりとして措定されるので、ここではまだ関係づけられた認識は成立していない。

かかわりとしての認識は、視点（パースペクティブ）（図中②）をおくことによって始めて生起する。本研究であつかう表象は動的なものであり、ある視点をとることによって、能動的に（一度限りの）対象の像を構成するというはたらきである。その際、主体と客体の関係性を取りもつものが様々な相の仲だちである。本研究では、仲だちによる認識の原動力として類推的能力、とくに参照点能力を想定し、参照点としてもちいられる情報群を中間参照枠（③）とした。中間参照枠として用いられる仲だちは、決して立ち現われた対象（①）に、その仲だちの図化効果のおよぶ限りの新たな形を与え、仲だちされた表象を構成する（④）。

これが一回の、あるいは一杯の酒の表象構成であり、何度も繰り返すたびに仲だちされた表象はその姿を豊かにする。そしてその複相的な表象の、錯綜体としての重ね合わせ（⑤）が、ある人のある銘柄にたいする認識の総体である。

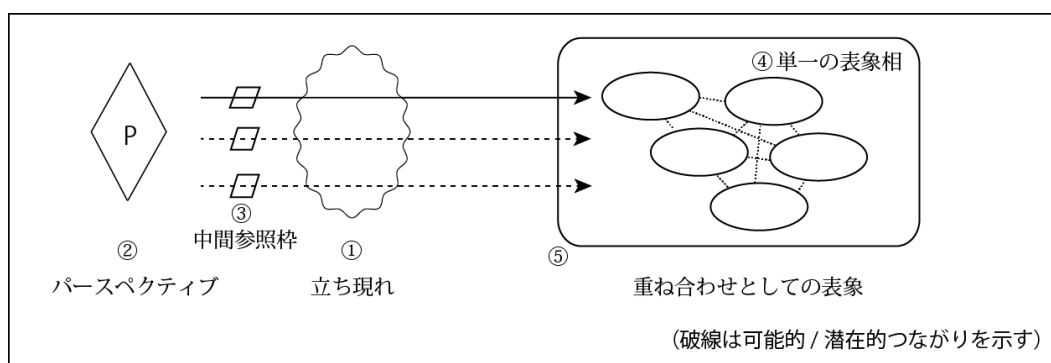


図 1 多相表象構造のモデル図

1.5.2. 多相性：有機的なセミ・ラティス構造としての表象

事態としての表象を考えると、事態は視点とのかかわりにおいて生起するもので、一つのパースペクティブにたつとき（一つの相を中間参照枠として用いるとき）、同時に他の相をととした視点を得ることは困難である。しかしあるアスペクトによる対象把握は常に対象の全体としての理解像(⑤)を更新するため、一杯酒を呑むたびに（一つのアスペクトによる表象構成をするたびに）、その酒の総体としての理解も変容するという構成論的な対象把握の様式になる。

モデル図では各領域は分かれて描かれているが、一度の味わいの経験は多様な表象の総体として（すなわち常に更新される場の状態として）生起する。ごちゃついた全体としての酒の味を受け入れ、流れに身を委ねて酔いを楽しむのも乙なものではあるが、ここでは内省的に、より精緻な表象を構成するはたらきを考えたい。

モデル図においては各相、各ドメインはおのおの独立に存在しているように見える。しかし実際には各ドメインは整然と並んでいたりはおらず、たとえば音の相の「次の」相や「一つ上の次元の」相を規定することもできない。あるいは日本酒の酸味の表象にS音（五感の層の音アスペクト）を用いたり、同時にトゲトゲした描画（非言語表象層の描画アスペクト）がアプライされたりする。すなわち表象は層やアスペクトをまたいで短絡的に相互に関係するし、その関係性は個人に依存する。したがってこの関係性はツリー構造ではなくセミ・ラティス構造(Alexander, 1966)をとっているものと考えられる。

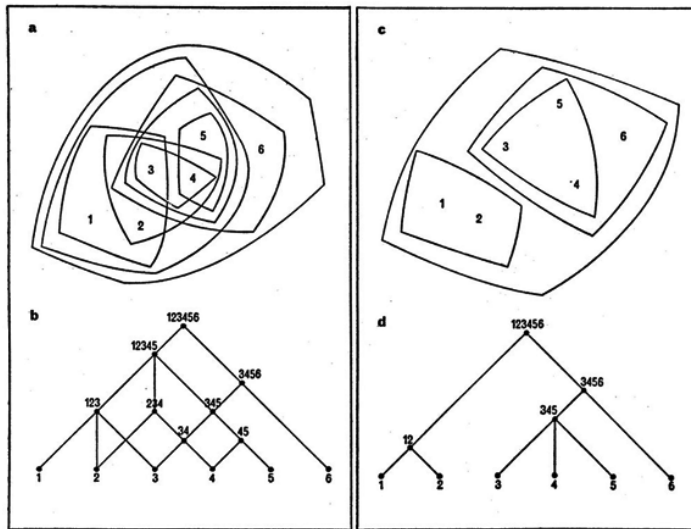


図 2 ツリー構造とセミ・ラティス構造 (Alexander, 1966)

1.5.3. アスペクト間のつながりの様相

アスペクト間のつながりの様相としては、実際に観測可能な顕在的なつながりのほかに、潜在的なつながりと可能的なつながりとがある。これらの三態が分かちがたく連なり行き来するものであることは言を俟たないが、一応の整理を与えるならば、顕在的なつながりとは「この味は色で言うと黄色」と意識できるつながりであって、ここでは内省的に報告可能、あるいは何かしらの外化を伴って観察可能な外的表象を与えられた状態とさしあたって考えておく。

顕在的なつながりは、対象の立ち現われののちに生起するもので、このセミ・ラティス的な多層構造においては、酒を呑むという行為、あるいは酒の立ち現われの以前に、先験的に層間の明確なつながりはない。そこにあるのは潜在的なつながりの可能性だけである。つながりは人の味わうという活動の結果として現れる。つまり表象された表象を階層的に分類することはできるが、しかし表象以前の表象の層は潜在的なつながりの可能性をもったセミ・ラティス的な集合体であって、その総体を記述することはできない。

潜在的なつながりと可能的なつながりの違いは、個人差ということになろう。可能的なつながりは可能性であって、例えばヴィゴツキーは「青」と「進む」という感覚が（かれの中では顕在的に）つながっているが、正直に行って筆者にはその感覚はわからない。したがって「青（色ドメイン）」と「進む（動きドメイン?）」はつながる可能性のある「可能的つながり」ではあるが、筆者にとっては（すくなくとも現在は）潜在的なつながりではない。

1.6. 本章のまとめ

本章では味わいの表象に関する研究の理論的背景を示し、味わいの表象構成モデルの立ち位置を定めた。本研究では味わいの表象構成を、出発点としての一次性から議論し、仲だちによる関係としての表象構成のあり方を、環世界への融拡を基本として味わいの多相表象構成のモデルを示した。仲だちに関しては、連続的な概念ではあるものの言語的、心理的、物理的の三相をおいた。表象構成の原動力としては類推、とりわけ参照点能力に着目し、参照点として個人内で利用される知識や情報を、その感覚との有縁性をふまえて中間参照枠として操作的に構造化した。これらをふまえ、表象構成と多相性を基軸とした、味わいの多相表象構成モデルを提案した。次章以降では、本モデルの各相の事例を検討する。

第2章 実証研究Ⅰ 味覚表現における音象徴語

2.1. 音象徴語研究の背景

2.1.1. 音象徴語の役割

本章以降では、多相表象構造における相の一例として、音象徴（味の相と音の相の象徴的關係）をあつかう。

音象徴に関しては国内外に多くの研究があり、定義も一様ではないが、一般には特定の音素が特定の感覚を心理的に表象する現象を音象徴と呼び、音象徴現象が反映された語彙体系を音象徴語と呼ぶ(辻, 2013)。外延的には擬音語（「ドンと音がする」「カラカラ鳴る」）はその典型例であるが、擬態語（「サラサラ流れる」「ペコリと頭を下げる」）や擬情語（「イライラしている」「カンカンに怒る」）も含む。

近年では身体感覚と音の共感覚的な対応づけが言語の系統発生的起源を説明するという説が注目され、乳幼児の言語獲得において語意学習を助けることが示される(Imai, Kita, Nagumo, & Okada, 2008)など、音と意味との類像的で有縁なつながりが、記号接地問題(Harnad, 1990)への視座の一つとなっている。

2.1.2. 音象徴語の身体性

音象徴語は、恣意性を基本原理とする言語記号のなかでも、比較的感覚と有縁な、身体感覚と親和性が高い言語使用として注目することができる。浅野・渡邊 (2014)は、音象徴語がとりわけ味覚、嗅覚、触覚といった「近感覚」（知覚対象と感覚器の物理的接触および近接を要求する感覚）と親和性が高いことを指摘している。

本研究は、視覚的カテゴリに比べてカテゴリ間の境界性が曖昧であり、認知的な際立ちの小さい味覚感覚の言語化に際して、身体により近い語彙としての音象徴語が、どのように使用されているかを明らかにする。

音象徴の特性は、感覚への類像性の高さであるが、音象徴語のすべてが感覚情報に動機づけられた、明確な模倣というわけではなく、個別の音象徴語の身体感覚への埋め込

みの度合いは一樣ではない。例えば(Akita, 2013)では、オノマトペ語彙が連続的な身体性を持ち、擬音語、擬態語、擬情語の順に抽象性を帯びるという傾向が指摘されている。こうした、身体に接地しながらも連続的な「抽象の階段」を登るという音象徴語の特性を分析することは、具体的な感覚と抽象的な記号体系はどうつながっているのかという記号接地問題に対して、感覚表現の言語使用分析から示唆を与えるものである。

味覚の記号過程については、近年ではfMRIによる実証的な研究も見られる。例えば(Simmons, Martin, & Barsalou, 2005)では、実際の摂食行動ではなく、食べ物の画像を見せるだけでも味覚野が活性化されることを確認している。この結果は、味覚認知が他の感覚器官からのマルチモーダルな情報の統合的な処理によって成立していることを示唆する。

ただし、こうした研究の結果は、味覚の記号系全体のマルチモーダル性や身体性を保証するものではない。身体感覚の記号化と、言語的記号の身体化は表裏一体とみなすべきであり、言語記号も、身体感覚との類像性の高い語から高度に抽象的な語まで段階的な身体性を帯びていると考えるべきであろう。

したがって我々が問うべきは、身体感覚の言語化において、抽象的かつ恣意的な記号系としての言語の使用にはどのような制約があるのか、あるいはどのような条件のもとで、音象徴語のような類像性の高い記号の使用が要請されるかである。

こうした問いへのアプローチとして、本研究では、味覚言語表現に見られる音象徴語の語用上の特徴を明らかにする。味覚表現の例題として、本研究では日本酒、ワインの雑誌、書籍における銘柄評価表現を分析する。分析の焦点は、プロのテイスターやソムリエが、味覚評価表現の中でどのように定式的表現（テイスティング・ワード）と音象徴語のような感性的表現を使い分けるかという点にある。

2.2. 味覚表現におけるオノマトペの形態論

本節では味覚表現におけるオノマトペの形態論的特性を、伝統的なオノマトペの形態論と比較しつつ示す。

本研究で用いるワインコーパス，日本酒コーパスの詳細は表 1 のとおりである．両コーパスは国内発売の雑誌，書籍が元になっており，自動生成ではなくマニュアル入力によるものである．

表 1：コーパスの詳細

	Wine Corpus	Sake Corpus
総語数	208,424	49,222
異なり語数	8,877	2,732
Type Token Ratio	23.48	18.02
総文数	11,400	2,487
段落数（銘柄数）	1,941	1,605

2.2.1. 出現回数上位のオノマトペ

本研究では，各コーパスのオノマトペ上位 10 語を分析対象とする（表 2）．全体では異なり語数で 100 語程度のオノマトペ使用が見られるが，両コーパスともに 10 位以下ではそれぞれの出現回数が十分でなく，とくに次節以降の共起関係を分析するという目的に照らしたときには上位 10 語が分析可能なラインの限界と考えられる．

表 2：各コーパスの上位オノマトペ

ワインコーパス				日本酒コーパス			
	出現語	出現回数	1 万語 調整頻度		出現語	出現回 数	1 万語 調整頻度
1	しっかり	616	29.56	1	ほんのり	87	17.68
2	ほんのり	120	5.76	2	しっかり	56	11.38
3	たっぷり	77	3.69	3	きりっと	41	8.33
4	しっとり	62	2.97	4	とろり	37	7.52
5	ふんわり	50	2.40	5	あっさり	27	5.49
6	しみじみ	38	1.82	6	すっきり	24	4.88
7	きっちり	37	1.78	7	ゆったり	24	4.88
8	じっくり	37	1.78	8	ぐっと	22	4.47
9	きちんと	29	1.39	9	さらり	21	4.27
10	ずっと	21	1.01	10	さっぱり	20	4.06

2.2.2. 擬音語・擬態語・擬情語の出現回数

日本語のオノマトペは、擬音語、擬態語、擬情語に大別される。擬音語は実世界の音を模倣して iconic に表現したものである。音象徴の特性は、感覚への類像性の高さであるが、音象徴語のすべてが感覚情報に動機づけられた、明確な模倣というわけではなく、個別の音象徴語の身体感覚への埋め込みの度合いは一樣ではない。例えば(Akita, 2013)では、オノマトペ語彙が連続的な身体性を持ち、擬音語、擬態語、擬情語の順に抽象性を帯びるという傾向が指摘されている。こうした、身体に接地しながらも連続的な「抽象の階段」を登るという音象徴語の特性を分析することは、具体的な感覚と抽象的な記号体系はどうつながっているのかという記号接地問題に対して、感覚表現の言語使用分析から示唆を与えるものである。

日本酒コーパス、ワインコーパスにおける擬音語・擬態語・擬情語の使用は表 3 に示すとおりである。

表 3：擬音語・擬態語・擬情語の出現回数

ワインコーパス			日本酒コーパス		
	異なり語数	出現回数		異なり語数	出現回数
擬音語	3	3	擬音語	1 (さくさく)	1
擬態語	167	1,629	擬態語	50	543
擬情語	1 (しみじみ)	36	擬情語	0	0

表 3 に示されたとおり，味わいの表現におけるオノマトペは擬態語が大部分を占めるということが見て取れる．これは今回の分析対象が日本酒とワインという液体であるために，嚙んだときの音（ポリポリなど）が含まれていないという点が要因となっていると思われる．ただしサクサクなどは味覚ではなく触覚と考えられ，味覚を表現するオノマトペとしては，擬音語は用いられづらいという点が示された．

擬情語として「しみじみ」の用法に注目することができる．「しみじみとした旨み」などの用法が見られ，スル型補助動詞を伴って形容詞句を形成し，味わいを修飾しているものが散見された．これはオノマトペの抽象階層を考えると興味深い事例である．オノマトペが擬音語・擬態語・擬情語の順に抽象性を帯びるという指摘は前出の秋田が行っており，模倣的な擬音語から順に抽象性を得つつ語彙化された表現まで発展したと考えられる．したがって本来擬情語である「しみじみ」がその順序を逆走しつつ擬態語的用法として味わいの修飾に用いられていることとなる．この現象については本稿では「しみじみ」の一語 36 用例しか報告できないが，今後さらに考察を発展させたい課題である．

2.2.3. 語形及び語基の分類

本項以下では、「日本大辞書」におけるオノマトペの用例と比較しつつ、味覚コーパスにおけるオノマトペ使用の特性を検討する。

まず語基について、一拍語基（A 型）、二拍語基（AB 型）、二拍語基で二拍目がラ行のもの（AR 型）の分類を表 4 に示す。

表 4 語基の分類

タイプ	辞典	ワインコーパス	日本酒コーパス
A 型	289 (18.4%)	27 (16.3%)	10(19.6%)
AB 型	928 (59.1%)	108 (65.4%)	33(64.7%)
AR 型	317 (20.2%)	30 (18.1%)	8(15.6%)
その他	34 (2.1%)	-	-

表 4 に示されたとおり、辞典と味覚コーパスの間では語用上の有意な差は見られない。したがって語基の分類上は、味覚コーパスの特徴というものはなさそうである。

それでは、語基の内部ではどうであろうか。表 5、表 6、表 7 に示すとおり、それぞれの語基にはその下位分類として語形を考えることができる。

表 5 1 拍語基

語形	辞典	ワインコーパス	日本酒コーパス
A ッ	37 (12.8%)	10 (38.5%)	9 (100%)
A ン A ン	32 (11.1%)	6 (23.1%)	0
A ン	30 (10.4%)	6 (23.1%)	0
A ー ン	31 (10.7%)	2 (7.7%)	0
A ー ッ	37 (12.8%)	2 (7.7%)	0
その他	122(42.2%)	0	0
TOTAL	289	26	9

表 6 2 拍語基

語形	辞典	ワインコーパス	日本酒コーパス
A ッ B リ	105 (11.3%)	40 (38.5%)	16 (40.4%)
A B A B	298 (32.1%)	32 (30.8%)	4 (10.0%)
A ッ B ラ	4 (0.4%)	2 (1.9%)	2 (5.0%)
A B ン	67 (7.2%)	2 (1.9%)	1 (2.5%)
A B ッ	128 (13.8%)	10 (9.6%)	3 (7.5%)
A ン B リ	24 (2.6%)	12 (11.5%)	5 (12.5%)
A B リ	80 (8.6%)	4 (3.8%)	7 (17.5%)
A B	13 (1.4%)	1 (1.0%)	1 (2.5%)
A B リ A B リ	17 (1.8%)	1 (1.0%)	1 (2.5%)
その他	192	0	0
TOTAL	928	104	40

表 7: 2 拍 AR 語基

語形	辞典	ワインコーパス	日本酒コーパス
ARAR	101 (31.9%)	10 (45.5%)	9 (100%)
AR ッ	57 (18.0%)	6 (27.3%)	0
AR リ	49 (15.5%)	6 (27.3%)	0
その他	110 (34.7%)	0	0
TOTAL	317	22	9

サンプル数が充分でないこともあり統計的な有意差の検定にはすぐわない部分もあるが、表中に太字で示した語形は、味覚コーパスに特徴的な語形と言えそうなものである。

「A ッ」型については、辞典における A 型見出し語の 12.8%に対して、ワインコーパスでは 38.5%, 日本酒コーパスで 100%を占めている。このことから A 型全体では使用率に差がないものの、語基の内部、語形のレベルでは味覚コーパスにおいて用いられやすい語形があることが示唆される。

同様に AB 型の内部で注目したいのは「A ッ B リ」型, 「A ッ B ラ」型である。「A ッ B リ」型は辞典では 11.3%に対してワインコーパス 38.5%, 日本酒コーパス 40.0%と、味覚コーパスにおいて高頻度で見られる語形である。「A ッ B ラ」型は、頻度は小さいものの、辞典に掲載されている 4 語のうち半数の 2 語を味覚コーパスで使用している。日本語全体を対象とした辞典に対して非常に小規模な味覚コーパスの中に四分の二の用例が見られる点は注目に値するものと思われる。同様に「A ン B リ」型も、とりわけワインコーパスにおいては用いられやすい語形として注目すべきものであろう。以上の語形について、表 8 に用例を示す。

表 8：味覚コーパスに特徴的な語形の用例

語形	コーパス	出現語（出現回数）
A ッ	ワイン	ずっと(21), ほっと(10), ぱっと(7), すーっと(6), ぎゅっと(5), ずーっと(4), わっ(4), ぐっと(2), どっと(1), そっと(1)
	日本酒	ぐっと(22), すっと(9), ぱっと(7), きゅっと(3), さっと(2), じっと(2), ぎゅっと(1), どっと(1), はっと(1)
A ッ B リ	ワイン	しっかり(616), たっぷり(77), しっとり(62), きっちり(37), じっくり(37), はっきり(21), どっしり(19), すっかり(13), うっとり(12), ぴったり(12), 他
	日本酒	しっかり(56), あっさり(27), すっきり(24), ゆったり(24), さっぱり(29), たっぷり(8), くっきり(6), しっとり(6), ゆったり(6), ほっそり(5), 他
A ッ B ラ	ワイン	ふっくら(12), うっすら(4)
	日本酒	ふっくら(19), うっすら(6)

2.3. 語基・語形分析のまとめ

以上から、語基については味覚コーパスに特徴的な語基はなく、語基の内部、語形のレベルでは味覚コーパスに特徴的な語形があることが示された。

味覚コーパスに特徴的と思われる語形は「A ッ」型、「A ッ B リ」型、「A ッ B ラ」型、「A ン B リ」型であった。これらの語形の特徴としては、とくに二拍語基の「A ッ B リ」型、「A ッ B ラ」型、「A ン B リ」型は語彙化された語形であり、感覚との類像性が低いという点である。オノマトペは感覚に寄り添う言語使用、あるいは感覚との類像性の高さから注目を集めているが、味覚コーパス内のオノマトペが類像性の低い、語彙化された語形で、意味としても抽象度の高い語であるという点は、その要因を今後十分に検討すべき課題である。

ここまでの検討をふまえて次節以降では、実際にどのような語とともに用いられているかを明らかにするために、共起関係からオノマトペの示す意味、味覚表現における意味機能を分析する。

2.4. 音象徴語の使用原理分析

従来の音象徴語研究では、前節において見てきたような、特定の語の意味を辞書的に記述しようという試みや、語を構成する音素がどのような心象を喚起するか（例えば Z 音が摩擦を象徴するなど）という議論が主流であった。あるいは一人称的な味覚感覚の言語化に関しては、大塚や諏訪ら(諏訪 & 藤井, 2015; 大塚 et al., 2015)が日本酒や緑茶の暗黙的な体感を創作的な（語彙化されたオノマトペではなく、体感をそのまま類像的（iconic）に表現した）オノマトペによって言語化する試みを行っている。この試みは、類像的な音を探索的、構成的に参照することによって、暗黙的な味覚感性の言語化が促進されることを明らかにした興味深い研究である。

ただし、こうしたアプローチはいずれも、各音象徴語自体に、すなわち語の内部に意味の所在を求めるものである。一方、音象徴語の機能面、すなわち、音象徴語が他の語

との共起関係の中で、何を表現するために用いられているかに関しては十分な議論が行われていない。

音象徴語は、名詞のように具象的な指示対象を持たず、事象（動詞によって表されたできごと）の様態や程度を副詞的に表す機能が一般的であり、音象徴語の意味は対象や文脈に強く依存すると言える。そのため、音象徴語の意味を議論する際には対象物やドメイン（味わい表現、ワインなど）を規定して議論することが望ましい³。味わいの認知過程は、対象と感覚器官に閉じたものではなく、他の感覚情報を含む高次認知の中に埋め込まれているのである。

本研究では、音象徴語の意味を個別の音象徴語それ自体に求めるのではなく、「音象徴語の意味は文脈の中で作られる」という考え（「意味構成説」（廣松, 1997））に立ち、言語使用の中で対象に依存しつつ意味を構成する音象徴語の働き方、機能に着目する。

したがって、以下本稿では、個別具体的な音象徴語の用法ではなく、音象徴語が全体としてどのような共起特性を持つかという観点から議論をすすめる。

2.4.1. コーパスの詳細

本分析では、日本酒、ワインのそれぞれの味覚表現コーパスを用いる。

音象徴語の抽出に関してはどの語を音象徴語として扱うかという「認定基準」の問題が発生するが、本研究では擬音語・擬態語辞典(阿刀田 & 星野, 1995)に採録された見出し語のうち、重要語として太字扱いを受けている 927 語を分析対象とする。音象徴表現の抽出は、「音象徴段落／文自動検索システム」を新規に開発し、自動的にテキスト抽出を行った。形態素解析、コーパスの詳細データ、後の分析で使用する上位頻出語の抽出等の処理にはコーディングソフト KH Coder (樋口, 2004)を用いた。

³ ドメインを指定した音象徴語の研究例としては触覚に関するオノマトペ分析の研究(渡邊ら, 2010)などが見られる。

ワイン味覚表現コーパス

ワインについては国内で市販されているワイン雑誌、『リアルワインガイド』を言語資料として用い、同誌に掲載されている銘柄ごとのレビュー文を味覚表現として抽出し、銘柄を段落の単位としてコーパスを構築した。なお、銘柄のレビュー文以外の記事部分にも味覚表現は見られるが、実際の銘柄に紐付いたレビュー文を味わい表現として収録することで、架空の表現が混入することを避け、データの信頼性を担保した。

本研究では

図 3 に示したように、3 種のワインコーパスを用いる。まず資料から抽出した全段落（銘柄）、全文を収載したコーパス（WC）である。次に、WC から音象徴を含む段落を抽出したコーパス(WOPC)、そして WC の中で音象徴語が含まれる文のみを抽出したコーパス（WOSC）である。3 種のコーパスの詳細は、表 9 に示す通りである。

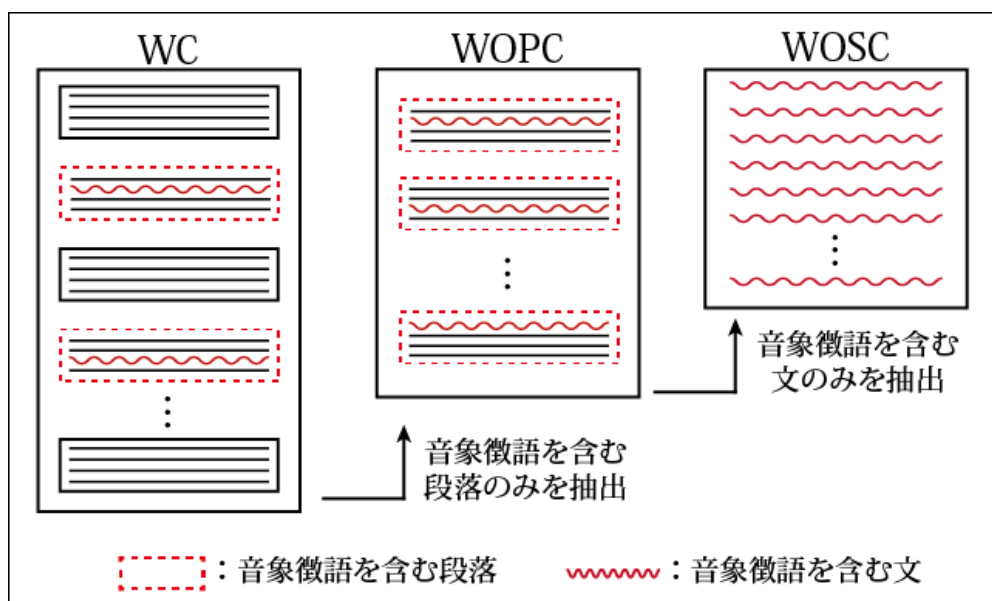


図 3 コーパスの構造

表 9 ワインコーパスの詳細

	WC	WOPC	WOSC
総抽出語数	201,294	100,977	27,928
異なり語数	9,449	6,440	2,778
Type Token Ratio	21.30	15.68	10.05
総文数	11,421	5,875	1,373
総段落（銘柄）数	1,957	986	－
平均出現回数	10.50	7.91	5.38

日本酒味覚表現コーパス

日本酒の味覚表現はワインに比べて書籍，雑誌資料の少なさが課題であるが，ワインと同様，銘柄に紐付いた表現のみを抽出し日本酒味覚表現コーパス（NC）と，NC から音象徴語を含む文のみを抽出した日本酒音象徴語コーパス（NOSC）を得た(表 10)。

表 10 日本酒コーパスの詳細

	NC	NOSC
総抽出語数	50,147	9,799
異なり語数	3,047	1,042
Type Taken Ratio	16.46	9.40
総文数	2,552	434
総段落（銘柄）数	1,167	-
平均出現回数	8.47	5.00
出現回数標準偏差	34.92	15.63

2.4.2. コーパス中の主な音象徴語

ワインコーパスにおける音象徴の異なり語数は 171 語、出現回数は 1,680 回であり、上位 10 語とその出現回数は、しっかり(616)、ほんのり(120)、たっぷり(77)、しっとり(62)、ふんわり(50)、しみじみ(38)、きっちり(37)、じっくり(37)、きちんと(29)、ずっと(21)であった。

日本酒コーパスにおける音象徴の異なり語数は 51 語、出現回数は 544 回であり、上位 10 語とその出現回数は、ほんのり(87)、しっかり(56)、きりっと(41)、とろり(37)、あっさり(27)、すっきり(24)、ゆったり(24)、ぐっと(22)、さらり(21)、さっぱり(20)であった。

2.4.3. 分析の手順

ワイン、日本酒の味覚表現について、音象徴語が用いられた文に語用上の特徴があるかを確認する。音象徴はとりわけその意味が対象に依存するため、ワインと日本酒は独立に扱うものとする。

ワインについては WC と WOSC を比較するとコーパス間のサイズ差が大きく、10 万語調整頻度等を使用しても有意差の信頼性が低下するため、両コーパス間のサイズ差を是正する必要がある。是正方法として、例えばモンテカルロ法のように、ランダムサンプリングによって小さい方のサイズと同サイズのコーパスを得る手法が考えられる。ただし、本分析の「音象徴語が周辺の語との共起関係においてどのように用いられるかを明らかにする」という目的に照らしたときに、ランダムサンプリングによる抽出は不適合である。したがって周辺の語との関係を維持するため、本研究では音象徴語が含まれる文を集めたコーパス(WOSC)と、音象徴語が含まれる段落を集めたコーパス(WOPC)を比較分析する。

段落の単位は一本ごとの銘柄レビューに対応しているため、WOSC に有意に高頻度で出現する語は、「味わい表現において音象徴語が用いられる平均 5.9 文の段落の中でも、とりわけ音象徴語を含む文に頻出する語」とみなすことができ、WOSC の頻出語を、「音象徴語による修飾を必要とする語」と考えることができる。

2.4.4. 分析の詳細

分析は、両コーパス間において個々の語の頻度とその他の語の総頻度の比率に差があるかどうかについてピアソンのカイ二乗検定（イエーツ補正有り）を行った。なお日本酒コーパスは規模がカイ二乗検定に対して十分でない語が含まれたため、期待値もしくは実測値が 5 以下の場合にはフィッシャーの正確検定(Fisher's exact test)を実施した。カイ二乗検定についてはカイ二乗値と p 値、フィッシャーの正確検定に関しては p 値、相対確率(RR)、オッズ比(OR)を報告する。

分析の対象は WOPC-WOSC 間、NC-NOSC 間ともに両コーパスの出現頻度上位 150 語である。重複語が大部分を占めているが、どちらかの上位 150 語に含まれていれば分析対象とした。本分析においては、単独で意味を持たない助詞や複合動詞語尾などは対象から除外した。なお音象徴語が含まれる段落／文に頻出することが自明な音象徴語自体も対象から除外している。この条件によって WOPC-WOSC 間での分析対象は 157 語、NC-NOSC 間での分析対象は 173 語であった。なお、統計処理はすべて Microsoft 社の Excel を用いて行った。

2.4.5. ワインコーパスの検定と結果

検定の実施

WOPC と WOSC の出現頻度上位 150 語においてピアソンのカイ二乗検定を行った結果、下記（表 11、表 12）のカイ二乗統計値と p 値を得た。なお、各語の実測頻度および 1 万語調整頻度は、表中に示す通りである。

本検定は片側検定であり、有意水準は 5%とする。ただし、本稿では紙面の制約のため、有意差の認められなかった語に関しては割愛し、どちらかのコーパスにおいて有意に高頻度で出現すると認められた語のみを示す。

検定結果

検定の結果、音象徴語が含まれる文に特徴的に出現する語は、「果実」「骨格」「旨み」「香る」「乗る」「真ん中」「大地」「大地香」「味」「味わい」（以上 0.1%水準）、「複雑性」

「高級感」「甘み」「構造」「黒赤果実」「優しい」「うま味」「風味」(以上 1%水準), 「芳香」「穏やか」「養分」「グリップ」*⁴「ミネラル」「閉じる」「酸」(以上 5%水準)であった(表 11).

WOPC に有意に高頻度で出現する語は, コーパス間の関係が $WOPC \subset WOSC$ である (WOSC のすべての文は WOPC に含まれる) ことから, 音象徴語と共に用いられる頻度の少ない特徴を持つ語として解釈できる. こうした語は, 「価格」「ワイン」「出来る」「年」(以上 0.1%水準), 「本当に」「高い」「今」「素晴らしい」「品質」「銘柄」「畑」(以上 1%水準), 「少し」「ブル」*⁵「若干」「比べる」「造る」「試飲」「見事」「樽試飲」(以上 5%水準)であった(表 12).

2.4.6. 日本酒コーパスの検定と結果

検定の実施

NC および NOSC それぞれの出現頻度上位 150 語 (重複 15 語, 計 180 語) の検定結果として, 表 13 に示す通りの効果量 (相対確率, RR), オッズ比(OR), p 値を得た. なお, 本検定もワインコーパス同様片側検定であり, 有意水準は 5%とする.

検定結果

検定の結果, 音象徴語が含まれる文に特徴的に出現する語は, 「口」「芯」「飲む」「立つ」「雑味」「辛い」(以上 1%水準), 「香気」「潔い」「引き」「残す」「切れ味」「軽妙」「立ち上がる」「貫く」「後口」「硬い」(以上 5%水準)であった(表 13).

ここでもワインコーパスと同様に NC に高頻度で出現する語を, 音象徴語と共に用いられる頻度が少ない特徴をもつ語と解釈する. NC に有意に頻出する語は, 5%水準で「爛」「使用」「合う」「冷やす」「枯れる」であった(表 14).

*⁴ グリップ: 味わいが力強く, まとまりのある様子

*⁵ ブル: 「ブルゴーニュ」(ワインの産地, フランス中部の地域) の雑誌表記上の略称.

表 11 WOSC（ワインオノマトペ文コーパス）に有意に高頻度で出現する語

	頻度（実測値）		1 万語調整頻度		WOPC-WOSC 間 検定結果	
	WOPC	WOSC	WOPC	WOSC	χ^2 値	p 値
芳香	20	12	1.98	4.30	3.84	.050
穏やか	30	16	2.97	5.73	3.92	.048
養分	17	11	1.68	3.94	4.14	.042
グリップ	30	17	2.97	6.09	5.00	.025
ミネラル	430	149	42.58	53.35	5.43	.020
閉じる	100	13	9.90	4.65	6.29	.012
酸	286	106	28.32	37.95	6.38	.012
複雑性	100	45	9.90	16.11	6.97	.008
高級感	56	29	5.55	10.38	7.05	.008
甘み	77	38	7.63	13.61	8.12	.004
構造	31	20	3.07	7.16	8.25	.004
黒赤果実	68	35	6.73	12.53	8.50	.004
優しい	286	111	28.32	39.75	8.93	.003
うま味	106	53	10.50	18.98	12.09	< .001
風味	226	96	22.38	34.37	12.15	< .001
果実	342	141	33.87	50.49	15.74	< .001
骨格	45	30	4.46	10.74	13.80	< .001
旨み	61	36	6.04	12.89	12.75	< .001
香る	138	70	13.67	25.06	16.94	< .001
乗る	64	40	6.34	14.32	16.32	< .001
真ん中	57	41	5.64	14.68	22.34	< .001
大地	214	107	21.19	38.31	25.13	< .001
大地香	201	108	19.91	38.67	31.44	< .001
味	650	245	64.37	87.73	16.97	< .001
味わい	444	171	43.97	61.23	13.36	< .001

表 12 WOPC (ワインオノマトペ段落コーパス) に有意に高頻度で出現する語

	頻度 (実測値)		1 万語あたりの 調整頻度		WOPC-WOC 間 検定結果			
	WOPC	WOC	WOPC	WOC	χ^2 値	p 値	RR	OR
少し	239	48	23.67	17.19	3.85	.050		
ブル	88	13	8.71	4.65	4.10	.043		
若干	46	5	4.56	1.79	-	.041	1.2	2.5
比べる	60	7	5.94	2.51	4.33	.037		
造る	99	15	9.80	5.37	4.38	.036		
試飲	80	10	7.92	3.58	5.31	.021		
見事	175	30	17.33	10.74	5.57	.018		
樽試飲	42	3	4.16	1.07	-	.011	1.2	3.9
本当に	59	5	5.84	1.79	-	.006	1.2	3.3
高い	161	24	15.94	8.59	7.74	.005		
今	160	23	15.85	8.24	8.41	.004		
素晴らしい	98	10	9.71	3.58	9.08	.003		
品質	118	12	11.69	4.30	11.13	.001		
銘柄	96	8	9.51	2.86	11.16	.001		
畑	57	3	5.64	1.07	-	.001	1.2	5.3
価格	105	6	10.40	2.15	16.36	< .001		
ワイン	733	138	72.59	49.41	17.17	< .001		
出来る	182	14	18.02	5.01	23.54	< .001		
年	420	56	41.59	20.05	27.01	< .001	1	

Note. 自由度 = 1. 表中の斜体字は期待値あるいは実測値 5 以下の語を示す

表 13 NOSC（日本酒オノマトペ文コーパス）に有意に高頻度で出現する語

	頻度 (実測値)		1 万語あたりの 調整頻度		NC-NOSC 間 検定結果		
	NC	NOSC	NC	NOSC	<i>p</i>	RR	OR
硬い	8	5	1.60	5.10	.048	0.74	0.31
後口	149	42	29.71	42.86	.039	0.93	0.69
貫く	7	5	1.40	5.10	.034	0.70	0.27
立ち上がる	18	9	3.59	9.18	.032	0.80	0.39
軽妙	22	10	4.39	10.21	.031	0.82	0.43
切れ味	57	20	11.37	20.41	.030	0.89	0.56
残す	20	7	3.99	7.14	.030	0.89	0.56
引き	30	13	5.98	13.27	.021	0.83	0.45
潔い	11	7	2.19	7.14	.019	0.73	0.31
香気	206	58	41.08	59.19	.016	0.93	0.69
辛い	63	24	12.56	24.49	.008	0.87	0.51
雑味	26	13	5.18	13.27	.008	0.08	0.39
立つ	142	45	28.32	45.92	.007	0.91	0.62
飲む	181	56	36.09	57.15	.004	0.91	0.63
芯	14	10	2.79	10.21	.003	0.70	0.27
口	141	48	28.12	48.98	.002	0.89	0.57

Note. 自由度 = 1

表 14 NC（日本酒コーパス）に有意に高頻度で出現する語

	頻度 (実測値)		1 万語あたりの 調整頻度		NC-NOSC 間 検定結果		
	NC	NOSC	NC	NOSC	p 値	RR	OR
枯れる	25	0	4.99	0.00	.025	1.20	-
冷やす	27	0	5.38	0.00	.016	1.20	-
合う	26	0	5.18	0.00	.015	1.20	-
使用	29	0	5.78	0.00	.010	1.20	-
爛	60	3	11.96	3.06	.010	1.14	

2.4.7. ワインコーパスの考察

ワインコーパスの考察にあたって、ワインの銘柄レビューがどのような文であることを確認したい。

ソムリエの行うワインのテイスティングコメントは、基本的に外観、香り、味わいの3つの要素に言及する。味わいには甘味、酸味、渋味、苦味といった基本的な味覚に加え、アタック（口に含んだ際の第一印象の強弱）、フレーバー、アルコール感、ボディ（コク、ワインの重み）、バランスなどが基本的な味わいに含まれる。そうした味の要素の指摘に加え、どのような酸味かといった要素の程度を表す表現も行われる。さらに飲み頃の判定など高度なスキルを伴う表現も含まれる。

ワイン雑誌の銘柄レビューには、こうした直接的な味わいの表現のみならず、製造や品質についてのコメント、生産者についての言及、ヴィンテージ（生産年のブドウの出来や気候）、あるいは生産地の土地（土壌）のコメントなども含まれ、一般には「味わい」の表現であるのかどうかについて判断に苦しむものも少なくない。

このように多岐にわたるワインの表現の中で、音象徴語が含まれる文に頻出の語はどのようなものだろうか。

WOSC 高頻度語の分析

WOSC（ワインオノマトペ文コーパス）高頻度語は、音象徴語と共起しやすい語と解釈され、一方 WOPC（ワインオノマトペ段落コーパス）高頻度語は、音象徴語と共起関係が薄い語と解釈される。

大きな傾向として、WOSC 高頻度語には直接的な味わいの表現が多く、WOPC 高頻度語では製造や定量的な要素が多く見られる。

WOSC 高頻度語の中で「閉じる」「構造」「骨格」「乗る」「真ん中」といった語は味わいの表現ではないように考えられるが、「閉じる／開く」はグラスの中やデカンタージュ、あるいは口中における経時的な香りの強さの変化についての表現であり、味わい、香りの表現と考えて良いだろう。また構造、骨格は「チリワインらしいがっちりとした構造を見せる」のように、酸味や渋味（タンニン）、甘味のそれぞれによる味わいのバ

ランスを表現するものである。「乗る」「真ん中」は舌の上でのワインの動きを表しており、テクスチャやワインのボディ、重さを表現するものである。

このように WOSC 高頻度語はいずれも味わいに関する表現であることが確認できる。しかしここに見られる表現は、ワインの味わい表現の中では詳細な部類ではない。「味、味わい、ミネラル、複雑性、風味、黒赤果実」などに典型的であるが、具体的に「若いレモンの香り」と指摘する表現ではなく、カテゴリとして抽象度の高い語、一般的な語に音象徴語が用いられている。

WOPC 高頻度語の分析

WOPC に高頻度で出現する語は、音象徴語と共に用いられる頻度が低い語、音象徴語を必要としない語である。WOPC 高頻度語の中で「少し、若干、本当に、高い」は、音象徴語が含まれる副詞用法の語であり、いわば語の守備範囲、表現の範囲が重複しているために音象徴語を語用上必要としないものと解釈できる。

他に類を見ないほど味わいの要素検出に長けたワインのテイスティングコメントにおいて、WOPC の高頻度語に直接的な味わいの性質、属性の表現が見られないことは注目に値する。味わいの評価と考えられる語でも、WOPC 高頻度語は「素晴らしい、見事」などのように（具体的な味ではなく）全体的な印象の評価や、総評的な表現の語である。具体的な味の語がみられない一方、定量的な規格や変数を示す語としての「年、価格」、製造や産地にかかわる「ブルゴーニュ（ブル）、品質、銘柄、畑」などが高頻度である。

このことから WOPC 高頻度語は(瀬戸, 2003)の味ことば分類における「状況表現」が特徴的であること、そして音象徴語は味わいの表現の中でも定量的な要素、製造や産地の評価には用いられることが少ないと解釈される。

2.4.8. 日本酒コーパスの考察

日本酒コーパスの結果からは、ワインコーパスからさらに踏み込んだ考察が可能である。日本酒の味わいの表現では WOPC と同様に、産地や規格への味わい表現としての

言及が少なく、直接的な味わいの表現が多いという特性がある。これは、日本酒はメーカーがアルコール度数や酸度、アミノ酸度、日本酒度（比重）などをラベル上に公表することから、味わいを表現する上ではそれらを踏まえたうえで実際に感じられる感覚を表現するためであろう。こうした背景から、日本酒コーパスからはより具体的な味わいの表現のなかで音象徴語が何を表現する際に使用されているかを見て取ることができる。

NOSC 高頻度語の分析

日本酒コーパスにおいて音象徴語を含む文に特徴的な語は、ワインと同じく味わいに関する表現がほとんどである。ただしワイン同様、音象徴語により表現されるものはリンゴやメロンといった具体的な香りではない。

日本酒コーパスにおいて音象徴語が表現するものは、端的にいうならば「味の最初と最後」「味の出現と消失」ということになりそうである。利き酒には時系列的な順序がある。猪口（ちょこ）やグラスから立ちのぼる「上立ち香」をかぎ、口に入った際の印象（アタック）を感じ、舌の上での印象や味の広がり方を確かめた後に飲み込む。飲み込んだ際の感覚やその後に残る風味、鼻に抜ける香りも味わいの重要な要素である。

NOSC 高頻度語は、こうした味わいの経時的変化の初めと終わりの表現が顕著である。例えば香りが「立つ、立ち上がる」という表現は「ぱっと立つさわやかな香り」などのように、口に入れた際に香りが開き、広がる様子を表す。一方で「後口、切れ味、残す、引き、潔い」は、味わいの終わり際の表現である。「引き」は日本酒では喉の奥に酒が流れていく動きを示し、「すっと引く」「さっぱりとした潔い引きの良さ」などの用例が見られる。

NC 高頻度語の分析

NC 高頻度語は、WC 同様、音象徴語と共に用いられる頻度が低い語と解釈する。ワインコーパスと共通で見られる特徴としては原料米や麹など、酒の製造に関して用いら

れる「使用」や、「冷やす、燗*6」など定量的な要素を表現するために用いられることが挙げられる。

2.4.9. 音象徴語の使用原理に関して得られた知見

以上を示したワインと日本酒の味覚表現コーパスの分析により、味覚表現における音象徴語の使用原理に関して以下三点の知見を得た。

① 製造、状況表現とは共起が弱い

まずワインのコーパスからは、味ことば分類における場所や作り手、製造プロセスなどの「状況表現」に含まれるような表現、または価格などの定量的な要素は、音象徴語によって表現される頻度が低いことが示された。この傾向は、語は少ないが日本酒においても確認された。

② 音象徴語は上位カテゴリの味わい表現と共起しやすい

一方、日本酒、ワインに共通して音象徴語を含む文に頻度が高かったのは、味ことば分類表における「食味表現」であった。この点に関して、ワインコーパスからは、個別具体的な味の要素ではなく複合的な表現、「赤黒果実」のようにカテゴリとして上位の食味表現が共起しやすいことが示された。

日本酒の基本味である甘味、旨味、酸味、苦味、渋味、あるいは基本的な香りとしてのリンゴやバナナ、メロンといった語はどれも有意差が検出されなかったことは、実際に際立って感じられる味の要素には音象徴語は必要とされないことを示唆する。すなわち記号（ことば）と記号対象（特定の味）が接地している際には他の感覚領域の表現をソースドメインとせずとも記号接地が可能であり、音象徴語をはじめとした共感的な比喻表現も必要とされないということである。

*6 燗(かん)：酒の温度を上げて飲むこと。

③ 音象徴語は“状態”よりも“変化”を表す

一方、味わい表現の中でも音象徴語と共起が強い表現、すなわち音象徴を必要とする表現も明らかとなった。

日本酒コーパスの分析からは、食味表現の中でも口に入ってからの時系列で言うならば「最初と最後」、すなわち味が感じられる瞬間や現れる様子、そして喉を通るさまやその後の口中の感覚を表現するために音象徴語がより重点的に用いられることが示された。すなわち味わいの“状態”よりも、香りの「現れ方」や「消え方」といった“変化”により強い共起が示された。

「そこにある味」に対して「出てくる味」や「消えていく味、その消え方」の暗黙性が高いことは明らかであり、その暗黙的であいまいな、変化する感覚を表現するために、音象徴語が用いられたものと考えられる。

2.4.10. まとめ

味覚の言語表現においては、感覚と言語をつなぐことのむずかしさを表す記号接地という問題が主題として取り上げられる。本研究では、認知的な際立ちの小さい味覚感覚の言語化に際して、音象徴語が共感覚的メタファとして用いられるという論点を示した。

本研究では、音象徴語の共起関係に着目し、暗黙的な身体感覚の言語化方略として音象徴語が何を表現するために用いられているかを明らかにした。具体的には、ワインと日本酒の表現コーパスを作成し、コーパス中にみられる音象徴語の共起分析を行った。結果として、味覚における音象徴語の使用原理として

- ① 定量的な表現や状況表現には用いられづらい
- ② 比較的上位カテゴリの味わい表現と共起しやすく具体的な要素とは共起関係が弱い
- ③ 味わいの“状態”よりも“変化”を表現するために用いられる、という三点が確認された。

これらの結果は、プロフェッショナルが用いる一見体系的で慣習的な味覚表現においても表現の難しい感覚領域があり、その言語化の困難さを克服する言語方略として音象徴語が用いられることを示すものである。

本節で示した使用原理は、あくまでも言語使用上から確認された味わいを表す音象徴語の全体としての傾向である。したがって味覚、嗅覚の低次認知とのつながりは議論されておらず、味覚センサや fMRI などを用いた神経科学領域、脳科学領域と言語学領域との接続的な研究は今後の大きな課題である。また言語の問題に絞っても、個別の音象徴語が何を表現しているか、味覚をターゲット領域とした音象徴語の比喩的認知過程においてソース領域にはどのような知識が想定されるかといった点は今後議論されるべき課題である。

2.5. 音象徴語の新規分析手法の提案 [1]形式遮蔽法

本節および次節では、音象徴語の新たな分析手法として、形式遮蔽法(form masking method)およびスコープ分析(scope analysis)を提案する。

2.5.1. 語の機能に着目した音象徴研究

音象徴語研究はこれまで、特定の語、あるいは語を構成する形態素及び音素がどのような心象を喚起するかという点を議論してきた。一方、音象徴語の機能面に関しては十分な議論が行われていない。

廣松(1979)は、意味理論を3つに分類する。すなわち①「意味」の定義をコトバの指示対象に求める「意味の外在説」、あるいは「意味＝事物論」、②コトバから喚起される心像、観念に求める「意味の内在説」、あるいは「意味＝心象論」、そして③意味のありかを外的な対象や内的な心像に求めず、コトバの働き方に注目する「意味＝機能論」である。

従来の音象徴語研究では、音象徴語の意味を記述しようとする①のアプローチや、音素から喚起される心像に音象徴語の意味を求める②のようなアプローチが主流であった。しかし外在にしる内在にしる、音象徴語には意味があるという前提のもとでのみ音象徴語を扱う研究では片手落ちである。筆者は、「音象徴語の意味は作られる」という意味構成説に立ち、言語使用の中での音象徴語の働き方、機能面に着目した研究の重要性を主張したい。

音象徴語の意味世界は、こうした意味理論のどれか一つをとっても記述し切ることはいできない。本稿で提唱する音象徴語の機能面へのアプローチは、従来の研究を否定するものではなく、むしろ3つの意味理論の中の不足点を補完し、それらをシームレスに繋いだ音象徴語の議論を可能とするものである。

2.5.2. 音象徴語の機能を明らかにするには

本研究は音象徴語の機能面に着目する研究のプロトタイプとして、次の点を特徴とした分析手法をデザインする。

- ① 仮説生成型のアプローチをおこなうこと
- ② 音象徴語の意味を語の内部に求めず、周辺の語との共起関係から分析すること
- ③ 個別の語の意味ではなく、音象徴語が全体として持つ機能を分析すること
- ④ 意味フレームを供する特定のドメインを設定すること。

まず①について、音象徴語の機能はこれまでに研究例が少ないため、仮説検証型のアプローチは困難である機能面に着目した研究の嚆矢として、本研究では誤った仮説に対し有効な検証を行うよりも、データから仮説を生成する中で音象徴語の機能に迫ることを重視したい。

機能分析の方針としては、②に示す通り周辺の語との共起関係に意味を求めたい。すなわち例えば「しっとり」の意味を、従来のように意義素や音韻など、その語がもつ何かしらの性質に還元するのではなく、極端に言えば「ある語の意味は周辺の語が規定する」とでも言うべき意味観に立ちたいというものである。この観点を達成するために、本研究ではコーパス分析手法として「形式遮蔽分析」を使用する。

さて、本研究では音象徴語の意味機能を説明しうる仮説の構築が目標となるが、その際には個別の語の意味機能を説明しようとすることを重視するのではなく、音象徴語が、全体としてどういう働きをするのかに焦点を当てたい。それは換言するならば「我々が味覚を表現する際に、何を表現しようとして音象徴語を用いるのか」という問いである。

2.5.3. 分析対象

本分析では、2種類のコーパスを分析対象とする。

まず、雑誌や書籍等の言語資料（本稿末尾の一覧を参照）から日本酒の味わい表現を抜き出したデータを“基本コーパス”とする。基本コーパス作成にあたっては、言語資料内で銘柄に紐付いた文を対象としている。これは実際にプロが公的な（一般に理解可能な）日本酒の味わい表現として、実際に存在する日本酒に用いた表現データのみを対象

とすることで、データに対し一定程度の信頼性を与えるための抽出基準である。そのため架空の表現や、銘柄に紐付かない文は対象外としている。

次に基本コーパスの中で音象徴語を含む文を抽出した上で音象徴語を形式遮蔽したもの“遮蔽コーパス”とする。なお各コーパスの詳細は表 15 に示す通りである。

表 15 遮蔽コーパスの詳細

	基本 C	遮蔽 C
総文数	2,085	1,055
銘柄数	994	913
総抽出語数	41,419	24,003
異なり語数	2,739	1,623
Type Token Ratio	15.12	14.79
出現回数の平均	7.93	7.78

2.5.4. 分析

基本コーパスの分析

図 4, 図 5 に、音象徴語コーパスの共起ネットワーク図を示す。図 4 は副詞 B（音象徴語の品詞）とタグ、名詞、形容詞、形容動詞について出現回数 6 以上、ノード数 100、サブグラフ検出（媒介）にて描画したものである。図 5 は副詞 B と名詞について出現回数 6 以上、ノード数 100、サブグラフ検出（媒介）で描画したものである。

図中で線がつながっているエッジ（要素）同士は、強い共起関係にあることを意味する。ただしこれらの図は、単体では多くのことを読み取ることはできないため、以下に示す複数のコーパスに対する共起ネットワーク図と比較しながら考察することが求められる。

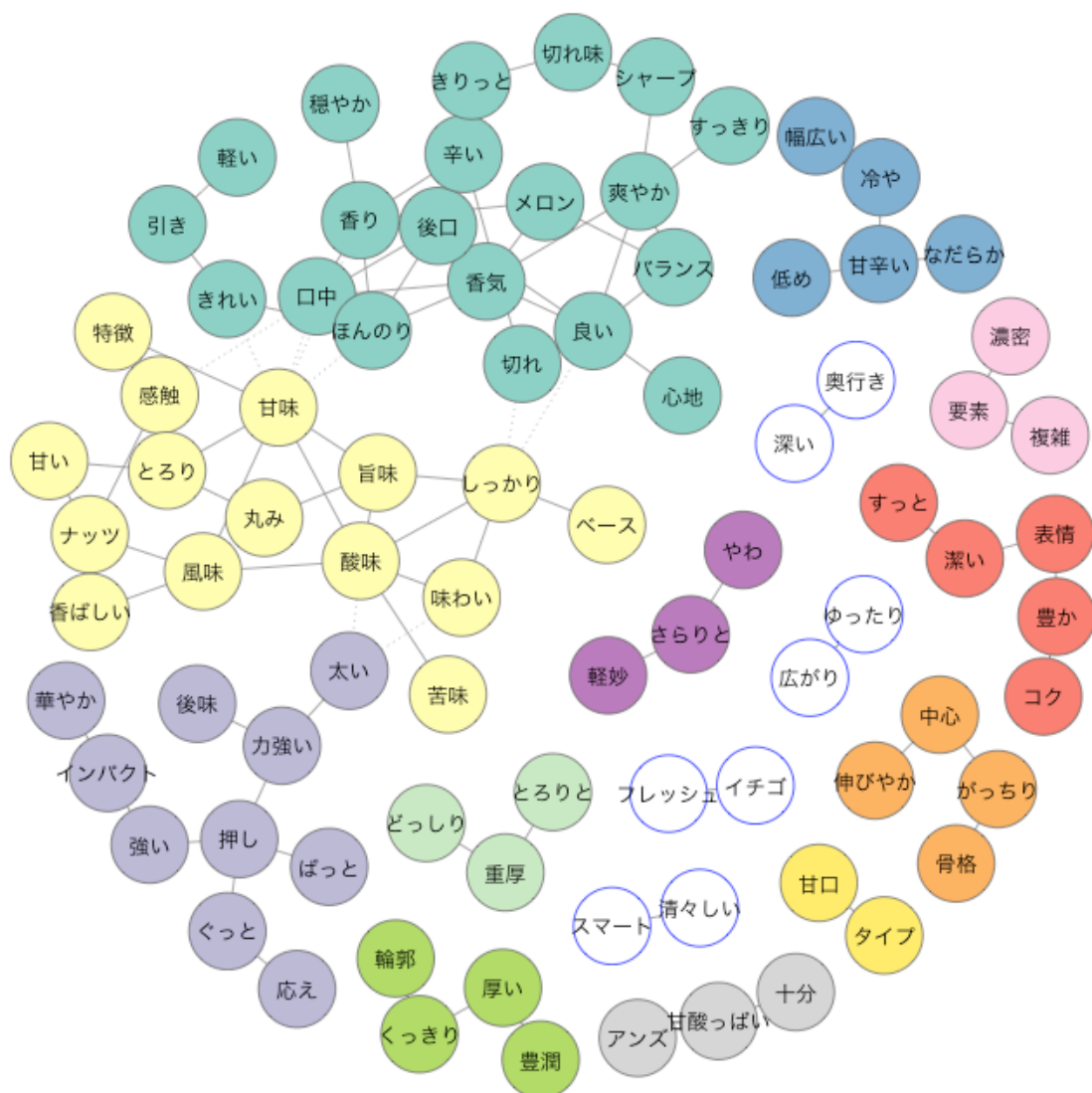


図 4 音象徴語コーパスの共起ネットワーク(1)

(副詞 B, タグ, 名詞, 形容詞, 形容動詞, 出現回数 6 以上, ノード数 100, サブグラフ検出 (媒介))

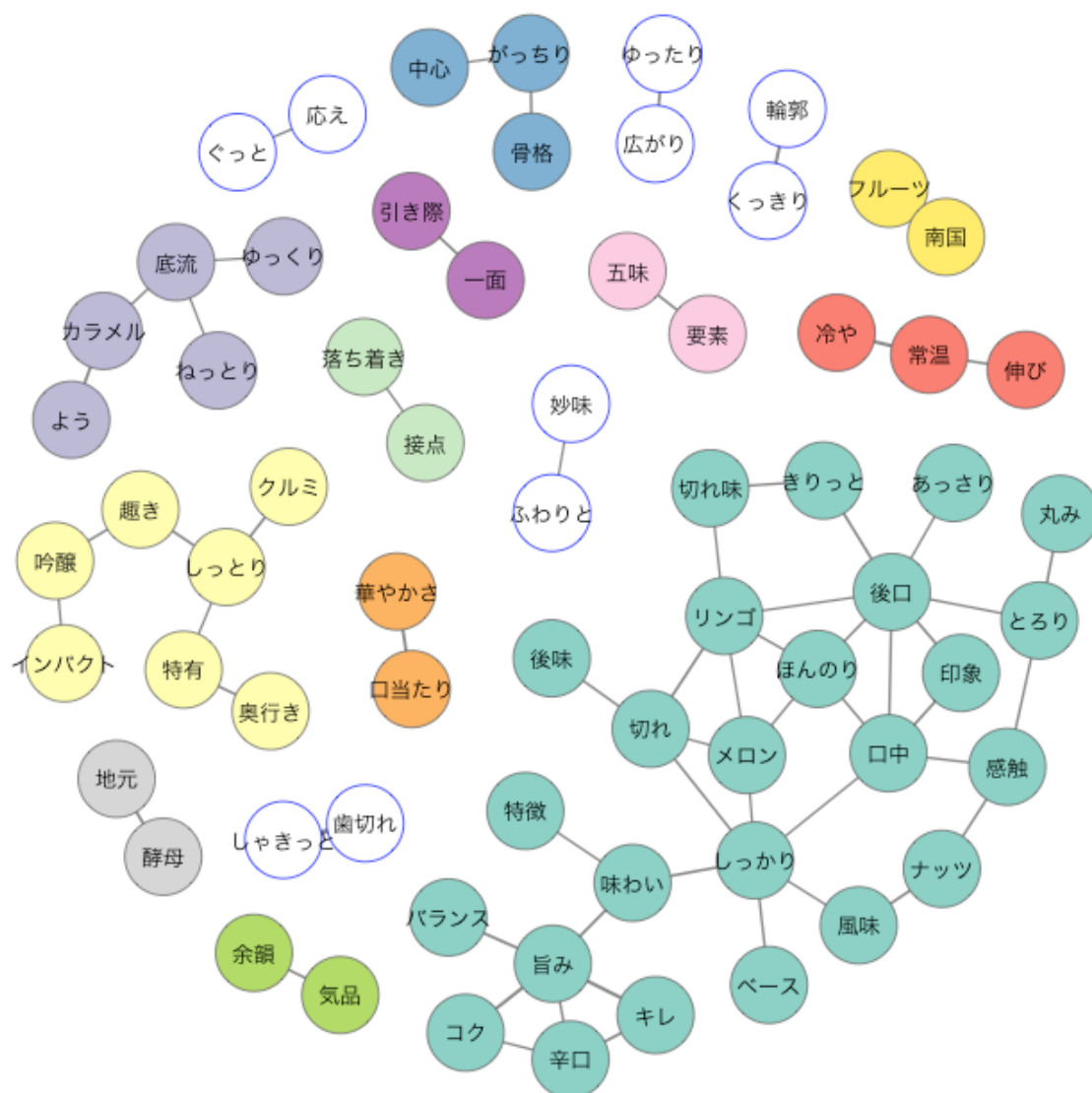


図 5 音象徴語コーパスの共起ネットワーク(2)
 (副詞 B, 名詞, 出現回数 6 以上, ノード数 100, サブグラフ検出 (媒介))

2.5.5. 形式遮蔽法による分析

図 6 及び図 7 に、遮蔽コーパスの共起ネットワークを示す。

図 6 は遮蔽コーパスの副詞 B（音象徴語の品詞）とタグ、名詞について、出現回数 7 以上、ノード数 60、サブグラフ検出（媒介）で描画したものである。また図 7 は副詞 B と名詞、形容詞、形容動詞について出現回数 7 以上、ノード数 100、サブグラフ検出（媒介）にて描画したものである。図中の【音象徴語】は、コーパス中の音象徴語を「すっきり」に置換してコーディングすることで形式遮蔽した語である。なお【音象徴語】の出現数は 1,133 である（総文数は 1,055 のため、一文中に複数回音象徴語が出現する場合もある）。なおこれ以降の図中に見られる着色フォントは筆者によるものである。

図 6 では音象徴語と名詞の関係性を、また図 7 では音象徴語と名詞、形容詞、形容動詞の関係性を見て取ることができる。これらの図から「味覚表現における音象徴語の機能」への仮説生成にあたって注目できるのは、以下の点である。

- ① 五味のうち、「甘味」「酸味」「旨味」は音象徴語と共起関係が強く、「苦味」は共起関係が弱い。（
- ② 図 6, 図 7）とくに図 7 では甘味、酸味、旨味は音象徴語と同じクラスタに分類されているが、苦味、渋味はクラスタを別としている。（なお塩味はそもそも日本酒にほとんど存在しない）
- ③ 「押し」、「強い」、「力強い」、「豊か」、「重い」、「濃醇」などが一つのクラスタを形成するが（図 7 中黄色のクラスタ、以下「〈力強い〉クラスタ」とする）、そのクラスタは音象徴語とは共起が薄い。

この二点を論点として、以下では味覚表現における音象徴語の機能を考察したい。

2.5.6. 基本味と音象徴語の共起関係

本項では基本味と音象徴語の共起関係を検討する。ここでは「甘味」「酸」「旨味」「苦味」「渋味」について形式遮蔽した音象徴語との共起関係を分析する。共起関係の強さを知る方法はさまざまな指標が提案されている(Manning & Schütze, 1999)が、遮蔽コ

ーパスにおいては、そもそも音象徴語の含まれる文を抽出しているため、ここでは多次元尺度構成法による距離を利用して基本味表現と音象徴語の共起関係を分析したい。

多次元尺度構成法を行うにあたってはコサイン係数による距離計算を行い、Kruskal法によって描画する。距離計算においては先述のジャカード係数が一般的であるが、同じ語が何度もコーパス内に出現するというコーパスの特性上、コサイン係数が望ましいと判断することができる。なおグラフ内のクラスタ数は9である。このクラスタ数はクラスタ併合水準（表 16）を参考に決定した。

以上の条件で、「副詞 B」「名詞」「タグ」について出現回数 6 以上の語について多次元尺度構成法を行うことにより、図 8 を得た。分析手法の説明が長くなってしまったが、図 8、図 9 を参照しつつ、本題である「五味のうち、「甘味」「酸味」「旨味」は音象徴語と共起関係が強く、「苦味」は共起関係が弱い」という現象を確認していきたい。

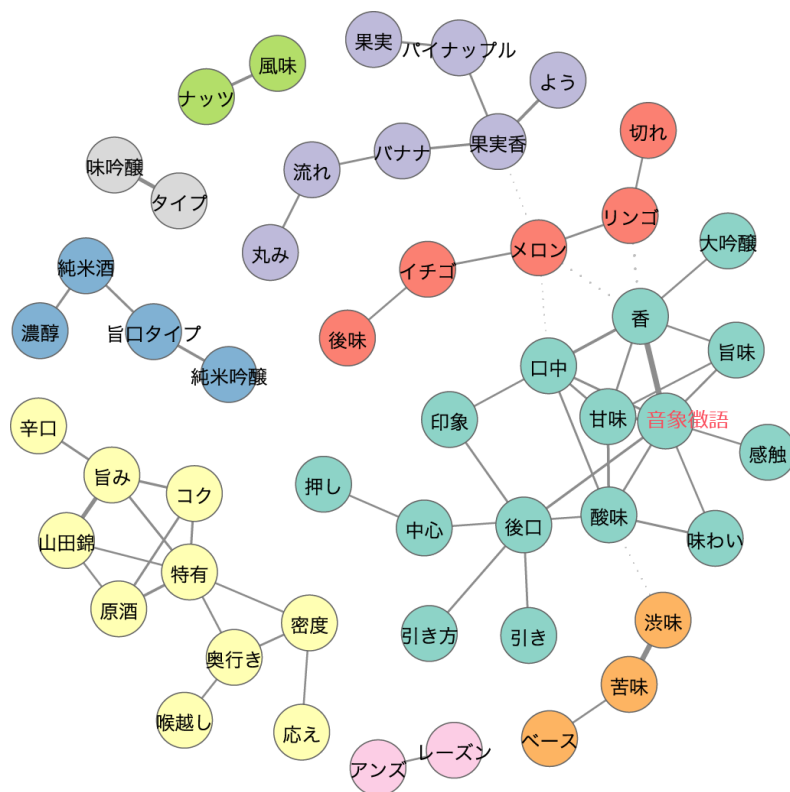


図 6 遮蔽コーパスの共起ネットワーク(1)

(副詞 B (音象徴語の品詞) とタグ, 名詞, 出現回数 7 以上, ノード数 60, サブグラフ検出 (媒介))

図中に赤字と青字で示した要素がここで注目したい語である。多次元尺度構成法のグラフにおいては要素間の距離が重要になるため、ここでは形式遮蔽された音象徴語からの同心円を補助的に描画している。なお各グラフにおける同心円の半径を図中 r で示すが、数値はグラフ内の単位距離であって、グラフをまたいで比較することはできない。

図 8 は「副詞 B」と基本味を含む「タグ」のみの描画であるが、「音象徴語」からの距離が甘味<旨味<酸味<苦味<渋味の順に大きくなっていることが読み取れる。図 9 は形容詞も含めた描画であるが、ここでも甘味 \leq 旨味<酸味<渋味 \leq 苦味と展開していることが読み取れる。こうした距離の表れ方の理由についての仮説は次項に委ね、ここでは「五味のうち、「甘味」「酸味」「旨味」は音象徴語と共起関係が強く、「苦味」は共起関係が弱い」という現象が多次元尺度構成法によって確認されたことを示す。

2.5.7. 音象徴語の共起特性

次に「押し」、「強い」、「力強い」、「豊か」、「重い」、「濃醇」などが一つのクラスタを形成するが、そのクラスタは音象徴語とは共起が薄い」という現象に関して、やはり多次元尺度構成法を用いて検討する。共起ネットワーク上ではノードとエッジのみが問題となり、距離は問題とならないため、音象徴語と「押し」などのクラスタの類似度は議論できない。そこで図 10 の多次元尺度構成法によるグラフを用いて類似度を検討したい。

ここでは前出の共起ネットワーク図（図 7）にて〈力強い〉クラスタに含まれる語が、図 10 の多次元尺度構成法グラフでは音象徴語とどのような位置関係に配置されているかを検討する。

図 7 において〈力強い〉クラスタに属する「力強い, 押し, 強い, 豊か, コク, 旨み, 辛口, 印象, ドライ, 特有, 原酒, 山田錦, 重い, なだらか, 旨口タイプ, 純米吟醸, 純米酒, 濃醇」は, 多次元尺度構成法グラフでは図 11 のように配置されている(視認性のため他の語を薄い色で描画, 描画数の制限により配置されていない語もある)。

図 11 では, 音象徴語が中心に近い位置に配され, 音象徴語を含むクラスタには「甘味, 旨味, 酸味, 香, 特徴, ベース, 味わい, 大吟醸, 丸み, メロン, 口中, リンゴ, 流れ, 要素, 中心, 渋味」が含まれている。この中に〈力強い〉クラスタの語は含まれておらず, 〈力強い〉クラスタの語は図 11 では複数のクラスタに分散しているが, 音象徴語からのグラフ上の距離を同心円でとると〈力強い〉クラスタの語は 0~0.5 の範囲に 1 語, 0.5~1.0 の範囲に 7 語, 1.0~1.5 の範囲に 10 語と, より遠い位置に多く配置されている。このことから着眼点として「押し」, 「強い」, 「力強い」, 「豊か」「重い」「濃醇」などが一つのクラスタを形成するが, そのクラスタは音象徴語とは共起が薄い, という点が検証された。

以上の分析から, ここでは日本酒の味覚表現における音象徴語の機能について, 以下の仮説を立てたい。

- ① 音象徴語は, 対象の基本的な味を表現する際のサポートする
- ② 音象徴語は, 対象にとって特徴的な味わいや, 「強い」味わいに対してはあまり用いられない

まず一点目について, 音象徴語は, 対象(本研究の例では日本酒)において基本的な味覚との親和性が高いことを指摘したい。日本酒において基本的な味覚は糖による甘味, アミノ酸による旨味, そしてリンゴ酸や乳酸等による酸味である。これに対して苦味は本来「雑味」として避けられる存在である。好意的にとる場合, 微量の苦味は味わいに複雑さをもたらすことから, 苦味が含まれている場合はその銘柄に特徴的な味といえる。すなわち日本酒において甘味, 酸味, 旨味は基本的であり, 苦味は特徴的な味の要素と言えるが, 前項の分析から音象徴語は「基本的な味」と共起しやすいことが指摘できる。

二点目は一点目の裏返しでもあるが, 音象徴語は対象にとって特徴的な味わいとは共起しづらいという仮説を立てることができる。多次元尺度構成法による描画ではその点がよく現れている。強く, 特徴的な味わいが音象徴と共起しづらいのは, 端的に言って「音象徴語を必要としなくても表現できる」ためではないだろうか。一点目の仮説が正しいとするな

らば、音象徴語は、味の差異が曖昧な基本的な味わいの違いをなんとか表現しようとして強弱濃淡をつけるために用いられるものであって、特徴的な味わいは強弱濃淡の表現の添加なくしても味わい表現として成立するものと考えることができる。

2.5.8. 音象徴語の係り受け分析

前項では遮蔽コーパスを中心に音象徴語の機能を分析し、仮説を二点生成した。ここでは前項に示した仮説を踏まえ、補助的な分析として係り受け分析を行いたい。共起分析は音象徴語と同じ文中に登場する単語を分析対象とするが、係り受け分析では音象徴語に直接係り受けしている語のみを分析対象とする。係り受け語の頻度順一覧は表 17 のとおりである。

表 17 では、「消える」など、負の方向への味わいの変化の多さの表現に着目することができる。具体的には図中に青色で示した「切れ味、後口、引き、切れ、引き方、引く、切れの良さ、歯切れの良さ、尾を引く」などといった用例である。サンプル数が少ないため今後より多くの語に対して集計し、統計的な分析が必要であるが、基本コーパスの頻度順使用語彙表と比較しても、「消える」系の表現の多さは際立っている。

このことから、仮説の三点目として③音象徴語は「消える」など、負の方向への変化を表現する際に用いられやすい、ということが言えるのではないだろうか。

2.5.9. 音象徴語の意味機能

以上のとおり、本節では形式遮蔽法を提案し、同手法によって音象徴語の味覚表現における機能として以下の3点の知見を得た。

- ① 音象徴語は、対象の基本的な味を表現する際のサポートする
- ② 音象徴語は、対象にとって特徴的な味わいや、「強い」味わいに対してはあまり用いられない
- ③ 音象徴語は「消える」など、負の方向への変化を表現する際に用いられやすい

表 17 音象徴語の係り受け語の頻度

係り受け語	回数
甘味	34
飲みくち	24
立つ+	23
酸	18
香り	16
香気	16
辛さ	15
立つ	14
切れ味	12
口当たり	12
押し上げる	11
感触	11
香味	11
後口	10
旨味	10
引き	10
味わい	8
印象	8
酸味	8
切れ	7
引き方	7
引く	7
広がる	7
立ち上がる	6
タッチ	6
流れ	6
渋み	5
熟した	5
風味	5
丸み	5

係り受け語	回数
現れる	4
浮く	4
果実香	4
切れの良さ	4
熟成感	4
苦味	4
開く	4
ふくらみ	4
やわらかみ	4
味の線	3
味の流れ	3
厚さ	3
甘さ	3
甘酸っぱい	3
顔をだす	3
感じる	3
効く	3
軽快感	3
麴香	3
香ばしさ	3
酒質	3
盃の進む	3
芯	3
立ち昇る	3
歯切れの良さ	3
引き締める	3
まとう	3
余韻	3
息づく	2
イメージ	2

係り受け語	回数
押し	2
尾を引く	2
重なる	2
醇味	2
純米酒	2
蓄える	2
たたずむ	2
漂う	2
溶け込む	2
ドライなイメージ	2
根ざす	2
喉を通る	2
広がり	2
太み	2
豊潤さ	2
戻る	2
よぎる	2

※「立つ+」は「立ち上がる」などの複合動詞を示す

2.6. 音象徴語の新規分析手法の提案 [2]検索システムの開発

2.6.1. オノマトペ検索システム, FOCCo の開発

前節では音象徴語の分析において形式遮蔽法を用いることで音象徴語の意味機能への知見を得た。今回は音象徴語のすべてを同一型に形式遮蔽したが、今後の課題としては形式遮蔽の抽象度をどの程度にすると実際の言語使用、あるいは味覚認知能力を反映した共起ネットワーク図が得られるかを明らかにしなければならない。

すなわち、まずは各音象徴語の形式・音韻情報をタグ付けしたデータベースを作成し、これらのタグごとに味覚表現の用例を得た上で形式遮蔽分析を行うことが求められる。このために、筆者らは機能的音象徴語コーディングコーパス（FOCCo, Functional Onomatopoeia Coding Corpus）を構築した。現在 FOCCo では 660 語の音象徴語に、次項に示す形式上の区分と、母音および子音の音韻情報がタグ付けされている。

2.6.2. 音象徴語の型とタイプ

音象徴語は、形式面では一拍語基（A 型：ほっ、りーん、わんわんなど）と二拍語基（A B 型：ばたん、かちゃかちゃ、ざんぶりなど）に分類される。さらに平(2004)は二拍語基の第二拍がラ行音の音象徴語（かりっ、ごろり、がりがりなど）を A R 型とし、二拍語基を A B 型と A R 型に分類する。

音象徴語を形式により分類すると、各型に対して複数のタイプが存在する。FOCCo では前出の平(2004)の分類タイプを採用する（表 18）。

表 18： A 型, AB 型擬態語のタイプ

拍数	タイプ	拍数	タイプ
2 拍	Aー Aッ Aン	2 拍	AB
3 拍	AAー AAA AAッ AッA Aーン AAN Aーッ Aーの強調	3 拍	ABッ ABン ABリ ABー AーB AッB ANB
4 拍	AーAー AAAッ AッAッ ANAN AAーッ AAーン Aーッの強調 Aーンの強調 その他	4 拍	ABAB ABーン ABーッ ABーリ AーBリ AッBリ AッBラ AッBン ANBリ その他
5 拍	AッAッA	5 拍	ABABッ AッBAB AッBーン AーBAB ABーンの強調
6 拍	AーンAーン AッAッAッ	6 拍	ABABAB ABッABッ ABンABン ABリABリ ABラABラ AッBAッB ANBANB その他
		8 拍	AッBリAッBリ AッBラAッBラ AッBンAッBン その他

2.7. 音象徴語の新規分析手法の提案 [3]スコープ分析

日本語オノマトペについては辞書を網羅的に制作する研究や統語論、形態論、音韻論の各方面にわたって記述的な研究が盛んに行われてきた。また意味の所在については主にオノマトペに内在的な意味が重視され、各音素がどのような心象を喚起するか、あるいは語基・語形が統語論と相まってどのような意味を形成するかが議論されてきた。

本研究ではとりわけ味覚表現（ワイン及び日本酒の味わい表現）におけるオノマトペを扱う。本節の目標は以下の二点である。第一に、味覚表現におけるオノマトペの形態的特徴を明らかにすることである。これは味覚表現において特徴的に用いられる語の形式があるかどうかを明らかにするものである。そして第二に、味覚表現におけるオノマトペの意味を共起関係から明らかにすることである。これまでの研究において筆者は、オノマトペが文単位でどのような語と共起しやすいかを分析してきた。本稿では文からさらに焦点を絞り、係り受けレベルでどのような語と共起しやすいかを分析する。この際、直接の係り受けでは捉えきれない「オノマトペの影響が及ぶ範囲」を分析するために、あらたにスコープ（作用域）概念を導入する。

2.7.1. スコープ分析

本項では、オノマトペの意味の所在を検討する。

オノマトペの意味の所在については、特定の音素や語形がなにかしらの心象を喚起するという、語に内在した意味を問うアプローチが主に議論されてきた。

しかしワインコーパス、日本酒コーパスで最多の出現回数をもつ「ほんのり」や「しっかり」は、とりわけ味わいという対象に対してその語自体にどれほどの意味が内在しているかと問われれば、程度を表す副詞としてそれぞれ「弱い」「強い」、もう少し踏み込んで考えてみても「ほんのり」が「香り」を指示しているか、と言った程度である。すなわち文中においてオノマトペはそれ自身ではほとんど意味を持たず、周辺の共起語が意味を持つ、あるいは周辺語との関係において意味を示すようになると思われるべきであろう。この点は音象徴語の形態論の分析で示した、味覚表現におけるオノマトペに擬音語ではなく擬態語が多く、より語彙化された形態が多いこととも整合する。

筆者はこれまでもオノマトペの共起分析を実施してきた。オノマトペの出現する文に特徴的な語を分析した研究(Fukushima, Imai, & Tanaka, 2017) (2章4節参照) ではオノマトペの共起特性として「最初と最後」「状態ではなく変化」「具体的な味ではなくやや上位カテゴリのテイスティング・ワード」と共起しやすいことが示された。これらをふまえ、本研究ではさらにオノマトペの係り受けというレベルでの共起関係を分析したい。

オノマトペの係り受けを分析する上で、本稿では新たに「スコープ」概念を導入したい。通常、係り受け分析では以下の例文のように直接の修飾／被修飾語の関係を分析する。

例1) スリムでシャープな飲み口の酒だが、後口にほんのりと甘味が立ち昇るところに、この米の特徴を感じさせる

例1においては直接の修飾関係は動詞「立ち昇る」である。しかし「ほんのり」の意味作用が及ぶ領域を考えると、「甘味(が)」を含めることができるだろう。このように意味の及ぶ範囲は「作用域(scope)」と呼ばれ、一般には量化詞や否定、接続詞の影響の及ぶ範囲を検討する際に用いられる概念である。本研究ではこの作用域概念をオノマトペ分析に援用し、単独では意味を持ちづらいオノマトペがスコープ内にどのような語を伴うことで意味を形成するかを明らかにする。

2.7.2. スコープの判定

本項ではオノマトペのスコープにどこまでを捉えるかについて、統語的原則を示す。例文内のオノマトペに下線を施し、網掛けにより(オノマトペを含んだ)スコープの範囲を示す。

①オノマトペが動詞句(VP)を修飾する場合: VPの主語を含める。オノマトペ直前の時間、空間を示す副詞節も含める。

[ONOMA] + VP

例: 後口にほんのり香る 白い花の香りが心地よい

②オノマトペが補助動詞を伴って名詞句(NP)を修飾する場合

[ONOMA+スル] + NP

例：すっきりした酸が後口を引き締める

③オノマトペ自身が述語である場合：主語をスコープに含める

X (が／は) + [ONOMA]

例：きれいに磨かれた米の香りがほんのり

一般にスコープ（作用域）は当該語よりも後ろの語句を対象とするが、①における「後口に」のように、語順が入れ替え可能であってオノマトペと並列に動詞を修飾する副詞節は、例外的にスコープに取り入れるものとする。

スコープの範囲の選定、すなわちスコープに含まれる語（スコープ共起語）の選定は自動化が困難であるため、本研究におけるすべてのスコープ共起語選定は筆者のマニュアル作業によるものである。

2.7.3. スコープ分析

以上の抽出原則にもとづき、日本酒コーパスにおけるオノマトペの上位 10 語について、スコープ共起語を抽出した。

抽出語には単語レベルで「味、香り、時間表現」などのタグ付けを行った。先述の「後口にほんのり香る」であれば「後口→“最後”」「香る→“香り”」のように各語にタグを付した。なお「引き」のように“最後”と“消失”の二つ（以上）のタグを具有する語も見られた。

タグは“程度”，味群として“味，甘，酸，旨，苦，渋，複合，辛，熟成”，香り群として“香り，果実，香ばしい（薫）”，時系列表現として“最初，最後”，その他として“継続，消失，出現，全体の印象，空間表現，口腔内の部分，味の構造，テクスチャ”を設定した。なお空間の表現や味の構造などについては，概念メタファ表現も含まれる。

2.7.4. スコープ分析の結果

スコープ分析の結果を図 12 に示す。

スコープ分析の結果として、オノマトペ全体における傾向としてはとくに時系列における「最後」および「消失」に強い共起が示された。また「印象」（きれい、心地よいなど）の語も多く見られている。味や香りに関しては、比較的味の群と共起しており、味の群のなかでも「味」（味、味わいなど）や「甘味」「酸味」との共起が強く、苦み、渋味とは共起関係が薄いと言える。

各語の結果について、「ほんのり」と「しっかり」の上位二語を比較したい。

語自体がもつ意味としては「ほんのり」が「程度：弱」「香り」を持ち、「しっかり」は「程度：強」を持つ。ここでスコープ共起を見ると「ほんのり」では「香り」、「果物の香り」がとりわけ多く、「出現」（立つ、立ち昇るなど）と共起関係が強いことが分かる。また「空間」（口中、広がるなど）も「ほんのり」に特徴的なタグである。一方「しっかり」は、香りではなく「味」に強い共起関係が見られ、最も特徴的なタグは「構造」（支える、幅など）である。

このように、スコープ共起語を検討することによってオノマトペ間の意味表示機能の住み分けを分析することが可能となる。「あっさり」と「すっきり」のように、似たイメージを持つ語も、スコープ共起語を分析すると「あっさり」は「最後」に「消える」感覚や印象を表現するのに対して、「すっきり」は「味」の「全体的な印象」を表現していることが示される。スコープ分析はこのように、観点によって様々なオノマトペの意味機能を明らかにすることのできる手法として期待されるものであり、本稿では手法の提案に留めるが、更なる詳細な分析をワインコーパスを含めて行いたい。

2.8. 本章のまとめ

本章では、「スコープ（作用域）」概念をオノマトペ研究に応用する手法の提案を行い、日本酒コーパスにおけるスコープ共起語のタグ分類表を示した。詳細な分析は推進中であるが、本手法によってオノマトペの共起語との関係性により生起する意味の分析への可能性

が示唆された。とりわけオノマトペ間の意味の差異を分析する際に有効であることが期待される結果となった。

		taste									flavor				time										
		程度	味	甘	酸	旨	苦	渋	複	辛	熟	香り	果	薫	継続	最初	最後	消失	出現	印象	空間	部分	構造	テク	
ほんのり		5	19	6		2	3	2		2	36	47	11	15	3	8		25	8	14		4	2		
しっかり	strong2	17	7	11	1	1		4	1	1	2	1				2	3		7	5		31			
きりっと	strong5	2		5		1	1		20							21	12		6	1		2			
とろり		1	8							2	3	4		2		4			7	3	1	10	13		
あっさり		1														10	3		5				2		
すっきり		6							2		5			3		6	4	1	15			2	1		
ゆったり		3	3	1	1					1	2			4		6	3		4	2		1	2		
ぐっと	strong	6	4	4	2				1							2	2		1	3		5			
さらり		1							1							11	6		16				11		
さっぱり		1									2					11	5		7				1		
		8	43	41	27	4	4	4	6	25	6	50	52	11	24	3	81	38	26	76	28	1	55	32	

図 1：日本酒のスコープ分析の結果

	taste							flavor														time																
	味	甘	酸	旨	苦	渋	複	辛	ミ ネ	凝 縮	熟 成	香 り	果	大 地	薫	甘	花	赤 黒	白	ML	SB	継 続	最 初	最 後	色	消 失	出 現	印 象	空 間	部 分	構 造	ボ デ	テ ク	造	温 度	力		
ほんのり	4	25	1	1	2				8		1	12	7	41	3	3	2	8	3	3		3	3		1	11	6								1			
しっかり	55	1	15	16	1	9	7	1	34	7	1	5	22	41	1	1	1	10	2		2	3		3	2		2	26	5		34	6	1	14	2	2		
たっぶり		2	2	9		2	3		11	1			9	6		1		1			1							5				1						
ふんわり	1	3			1				1			14	4	14		1	2	9	2								3	12	11					2				
きちんと	1	1	10	1	3	2			5				2	2					1									1			1		1					
しっとり	6	1	1	1		1			3	1	1	7	5	3			7					1		1				23					2	2				
すっと	1		2		1			2	2			1	1									4		1				1	1					4				

図 13：ワインのオノマトペスコープ分析の結果

第3章 実証研究Ⅱ

描画生成課題による味覚の非言語表象研究

本節では、視覚領域をソースドメインとした、重層的な味わいの表象について議論する。

視覚領域の基本的な要素として従来の研究でも積極的に扱われてきたのは形や色である。本節においても形、あるいは色を中心に議論を進めていく。なお、例えば「まるい」「とがった」というイメージは触覚的経験も含むため純粋な視覚領域とは言えず、本来であれば「視覚基軸領域」と称するべきところであるが、ここでは議論の簡便さのために、二次元の図などによって示された形や色については視覚領域として議論をすすめる。

味覚と視覚の連合的表象を扱った研究については、形による表象と色による表象が中心である。本研究の立ち位置を明らかにするために、スペンスらのグループを中心に、先行研究を簡単に整理する。

3.1. 味と形の対応

近年の味と形の感覚間対応の研究は、デロイらの研究(Deroy & Valentin, 2011)をその始点とみることができよう。デロイらは、フランス人被験者を対象として、3種類のビール飲料をブラインドで提示し、丸みや尖りを特徴とする2次元図形と3次元図形、計34種の中から選択させ、同時に単語で味の特徴を報告させるという実験を行った。その結果として、苦味が尖り図形と親和性が高く、甘味が丸み図形と親和性が高いことを示した。

このように、デロイらを嚆矢として活発となった形と味の感覚間対応(cross modal correspondences)に関する実験心理学的研究においては、いわゆるブーバ・キキ効果の実験に用いられるような、角張った図形と丸みを基調とする図形から味の印象に沿うものを選択させるという強制選択式の実験が主に行われている。

味と形の感覚間対応の研究は、その普遍性の議論として、文化人類学的な広がりをもみせている。ブレムナーらの研究では、ナミビアのヒンバ族での調査によって、苦味や炭酸のテクスチャが丸い形として表象されることが示されるなど、これまでの西洋言語話者の一般の傾向とは対立する表象傾向が報告されている(Bremner et al., 2013)。

以上のような、味と形の感覚間対応について、現段階のレビュー論文としては、食品パッケージデザインへの応用を目指したヴェラスコらのレビュー論文(Velasco, Woods, Petit, Cheok, & Spence, 2016)に詳しい。レビューにおいては、多くの実験で甘味と丸い形が、苦味と酸味に尖った形が対応するということが示唆されている。

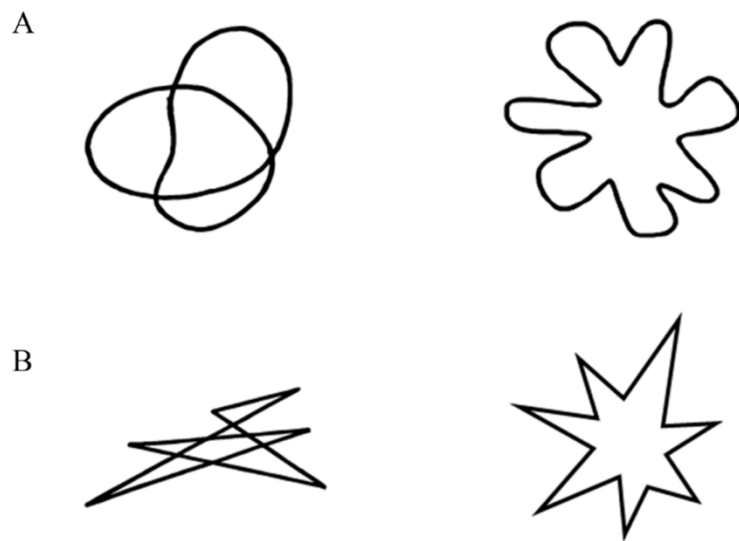


図 14 ブーバキキ・テストに用いられる尖り図形とまるみ図形の例

3.2. 既存研究の問題点

味覚分野における感覚間対応の研究はこのように興味深い結果を多く示している。しかしその実験手法と解釈に関しては疑問符を付さざるを得ない研究が多いことも事実である。これまでの研究で標準となっている、対立する特徴を有した 2 種ないし複数種の図形を見せた上で、味と対応するものを選択させる課題(forced choice task)の実験手法の抱える問題は、主に以下の点に集約される。すなわち、

1. 形のどの部分と味のどの要素が対応しているのかが不明であること
2. 対応づけの根拠、動機が不明であること
3. 実際の飲料ではなく、例えば甘味であれば糖の水溶液を用いる実験が多い

というものである。

3.3. 表象生成課題の提案

この問題点を克服するために、本研究では選択課題ではなく描画法による表象生成課題を実施する。ただし描画(非言語表象)はそれのみでは何が描かれているかといった分析が困難であるため、描画とともにおおむね 200 字程度のテイスティングコメント(言語表象)を付すものとする。

この生成課題ののち、描画表象と言語データを対応付ける分析を実施し、どの味がどういった描画要素によって記述されるかを分析する。

手順

描画タスクは以下の手順によって実施された。

1. 酒の基本データを記述(銘柄名、呑んだ日付など)
2. 酒を味わう
- 3-a. テイスティングコメントを言葉で記述する
- 3-b. 酒の描画表象を記述する

(この際、描画には補助的に言葉によるキャプションが施されることもある)

4. 補足データとして記述の自信度と、その酒への好感度を 5 件法で記録

図 15 に描画データの例を示す。この描画表象は、第三者からは何を描いているか解読したり、事後的に分析することは困難であると思われる。したがって、本研究のような生成課題においては被験者(描画者)とその分析者が同一人物であるか、そうでなくとも被験者の描画意図が理解できる程度に被験者や対象(日本酒の味)に精通した者が分析者となることが求められる。本研究のように感性、感覚の内省的な報告を基本とした認知過程研究では、このように被験者と分析者が同一人物であるか、分析者が被験者と系を一にして感覚を共有できる関係性であることが必須である。このような分析は一種の一人称研究(諏訪ら, 2015)と捉えられる。

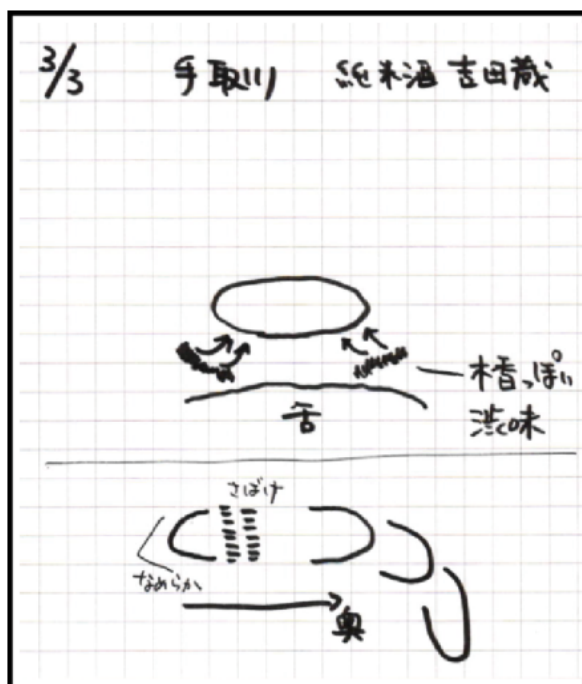


図 15 描画データの例 (手取川純米酒吉田蔵)

3.4. 描画の構成要素の抽出とリスト化

描画表象の分析については定量的な基準が示されていないため、本研究ではまず描画の構成要素の抽出とリスト化が課題となる。

描画の構成要素分析の入り口として、本研究では、美学分野のカンディンスキーの絵画分析理論を参照した。カンディンスキーはその著書『点と線から面へ』のなかで、絵画の構成要素を以下のように分類する。

- 点
- 線（直線，角，鋭角，直角，鈍角，曲線，波状曲線，線の反復）
- 平面（円形，楕円，自由形態）

同書にみられるカンディンスキー自身の作品解説の文章には、例えば「鋭角ほど暖かく黄色に関係が強い」というように、多分に共感覚あるいは彼独自の美的感覚と目される記述が含まれる。本研究は、まずは描画要素のリストを作成することを目標とするので、色彩や構成（コンポジション）との関連を論じる前に、上記のカンディンスキーの要素分類をもとに、全描画を対象にして描画要素を抽出した（表 19）。

なお表に示されているのは実際に出現した例のみであり、描画表象として出現の可能性はあるが今回は出現しなかった要素(たとえば「立方体」など)は含まれていない。

表 19 描画の構成要素

要素	特徴	例
線	Angularity	線分 角 矢印
	Roundness	波線 自由曲線 曲線矢印
平面 (2D)	Angularity	直線閉図形 曲線閉図形 面矢印 とがった
	Roundness	円 楕円
立体 (3D)	Angularity	(本実験では出現無し)
	Roundness	球 湾曲形 雲形
パターン 塗り	Angularity	線 スクリブル ハット
	Roundness	曲線
	Others	点 塗りつぶし

3.5. 描画要素が示すもの

前節の要素列挙によって、一枚の描画に含まれる要素を単位とした分析が可能となった。次なる疑問は、それぞれの描画要素が何を示しているかという点である。それぞれの描画要素の示す意味とも言うべきものについては、以下の分類が可能である。

- 味の要素
- 味やテクスチャ刺激の象徴的な記述
- 味の輪郭線

これらは基本的には酒を飲んだときに得られる口中での酒の形や刺激を描画した際に得られる記述である。このような要素を基本として、以下のような補足的な描画、文字によるキャプションが示される。

- 向き(味の動く方向など)
- 軸(描画平面の軸を「先→奥」「上→下」のように示す)
- 時間軸
- 動きの象徴的な記述
- 力(力の向きを矢印で示すなど)
- 口内部位、身体部位
- 場所の指示(舌先を矢印で示し、「ここを感じる」など)
- 視点の説明

図 16 に「手取川」の記述例を示す。図に示されているように、この図からは以下の7つの要素が見出される。平面(楕円)、パターン(スクリブル)、身体部位(舌)、パターン(線)、動き(線によって喉に向かう動きが示される)、向き(矢印による奥方向の指示)の7要素である。

以上のように、たとえばでは「楕円」によって「(何かの) 味の要素」が、「スクリブルパターン」によって「木香っぽい渋味」が示されるといったような描画要素とそれが示す内容の対応が分析可能となった。

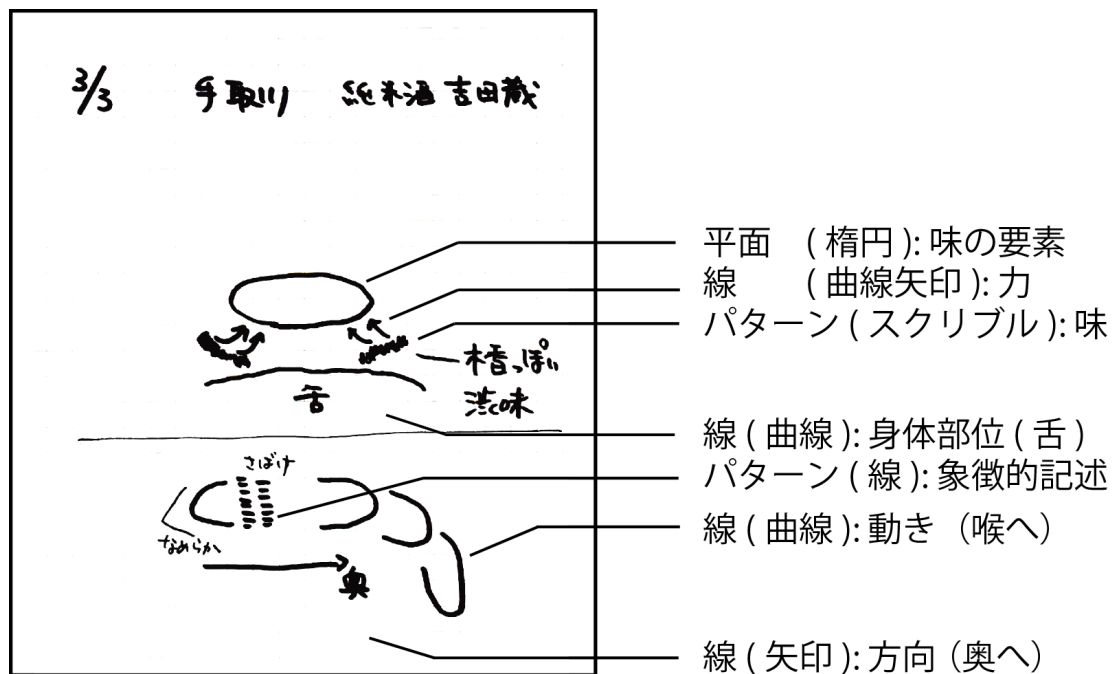


図 16 描画要素と指示内容の例

3.6. 描画と言語の表象機序

ここまでの分析で、描画表象の構造分析に向けて筆者は、描画表象の要素群とその意味するものの分類群を示した。本節では日本酒を例題とした複層的な表象構造の分析に向け、描画表象と言語表象の統合的な分析を実施する。分析の観点は、「一杯の酒に対して何が描画として表象され、何が描画的に表象されづらいか」という点である。

酒に対して描画表象と言語的表象を同時に与える場合、味わいと表象の関係性は

- A) 描画と言語の両方によって表象される
- B) 言語によってのみ表象される
- C) 描画によってのみ表象される
- D) どちらでも表象されない(データとして存在しない)

となろう(表 20)。

表 20 言語表象と描画表象の関係性

		言語記述	
		記述有	記述無
描画記述	記述有	A	C
	記述無	B	D

本研究では、A と B の対応関係の分析によって、味の表象における言語表象と描画表象の関係性を明らかにする。

A と B の特徴、すなわち描画によって記述されやすい味の要素と、描画によって記述されづらい味の要素を分析するため、筆者は言語記述(総頻度 5,551 語)を「描画として記述されている語(A に対応)」と「描画として記述がない語(B に対応)」の 2 群に分類した。分類は文節レベルで実施し、手作業で行った。

本研究では、Case A と Case B 双方の特徴語を分析することによって、何が描画として表象され、何が描画的に表象されづらいかを明らかにする。

特徴語の導出はジャカード係数によって行う。なおジャカード係数の算出及び本研究で実施したすべての形態素解析、自然言語処理は KH Coder (樋口, 2004)によって実施した。

3.7. 一般的な傾向

ここでは、ジャカード係数を参照しつつ A, B それぞれの特徴語から描画と言語による表象機序に関する一般的な傾向を確認する。なお本分析においては Case A, Case B それぞれにおけるジャカード係数が 0.075 以上の語を特徴語とみなして分析をすすめる。

3.8. 味わいに関する名詞

味わい表現における名詞の基本的な機能は味の要素を指摘することにあると考えられる。言語記述に加えて、味の要素は描画によっても記述されるため、表 21 と表 22 の比較からは言語と描画のそれぞれの相において表現されやすいものが明らかとなる。

A 群(描画でも表現されるもの)と B 群(言語によってのみ表現されるもの)に特徴的な、味に関する名詞を抜き出すと以下のとおりとなる。

A：アルコール、渋味、渋、酸

B：味、酸味、旨味、甘味、香り

日本酒のテイスティングコメントにおいては、「アルコール」は「辛さ、辛味」と解釈される。渋みに関しては、ワインにおいてはボディを構成する味としてもっとも重要な味の要素の一つであるが、日本酒では本来は出してはいけない香りとして考えられている。近年では微量の渋味は味に輪郭を与えるものとして受け入れられている。

こうした日本酒の味の特性をふまえると、A 群の特徴語は、日本酒にとっては基本的ではない、補助的な味、あるいはアルコールの辛味や渋味のように、基本五味ではない「刺激としての味」ということがわかる。

一方でB群の名詞は、日本酒の原料である米に由来する「甘味」、そして発酵に由来する「旨味」「酸味」というように、日本酒にとって主要な味が特徴的である。この傾向を踏まえると、A群に見られる「酸」は味としての酸味というよりはむしろ、刺激としての酸を指摘するものであると解釈できるだろう。

味の形を絵で表すにあたって、例えば酸味や甘味「そのもの」を描画として示すことは困難である。

図17に特徴的であるが、描画としては味の輪郭や形、場所などを記述した上に、何を記述したかが分かるように引出線や「糖」「甘」「苦」といった注釈を加えることがしばしばある(このケースでは図として甘味が描かれているとみなす)。

以上から、味に関する名詞については、日本酒における主要な味は描画によって記述されづらいという傾向があり、テクスチャや刺激としての味は描画的に記述されやすいという傾向が確認された。

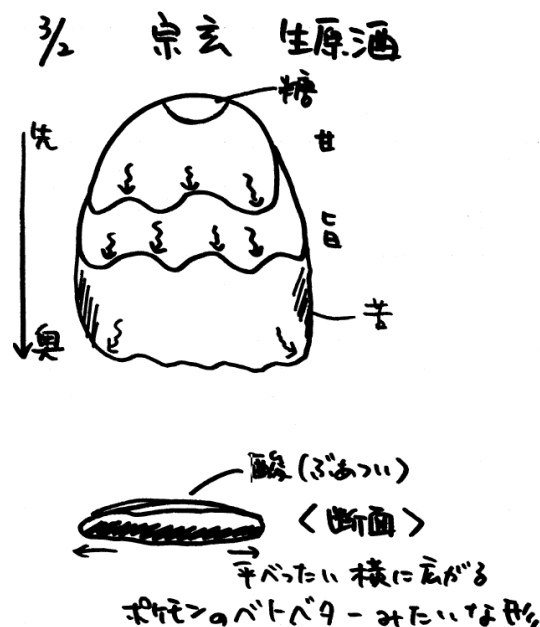


図 17 注釈が顕著な味わい描画の例 (宗玄生原酒)

表 21 描画によって記述されやすい味わいの要素

	語	品詞	総頻度	A 頻度	<i>J</i>
1	舌	名	55	37	.446
2	広がる	動	18	15	.221
3	最後	名	24	15	.203
4	奥	名	21	14	.194
5	表面	名	13	12	.182
6	口	名	17	12	.171
7	中心	名	16	11	.157
8	舌尖	名	11	9	.134
9	アルコール	名	14	9	.129
10	鼻	名	17	9	.123
11	入る	動	10	8	.119
12	渋み	名	10	8	.119
13	喉	名	13	8	.114
14	渋	名	14	8	.113
15	酸	名	14	8	.113
16	喉元	名	7	7	.108
17	形	名	9	7	.105
18	空間	名	7	6	.091
19	伸びる	動	8	6	.090
20	真ん中	名	6	5	.076
21	丸い	形	6	5	.076
22	揺れる	動	6	5	.076
23	硬い	形	6	5	.076
24	保つ	動	6	5	.076
25	上がる	動	6	5	.076

表 22 言語表現によって記述されやすい味わいの要素

	語	品詞	総頻度	B 頻度	<i>J</i>
1	味	名	56	29	.341
2	感じる	動	29	16	.225
3	酸味	名	24	13	.188
4	旨味	名	25	13	.186
5	感じ	名	11	10	.170
6	飲み込む	動	11	9	.150
7	甘み	名	17	9	.136
8	思う	動	9	8	.136
9	残る	動	8	7	.119
10	輪郭	名	14	7	.108
11	飲む	動	6	6	.103
12	印象	名	7	6	.102
13	米	名	8	6	.100
14	酒	名	8	6	.100
15	きれい	形動	8	6	.100
16	甘い	形	8	6	.100
17	少し	副	9	6	.098
18	旨い	形	10	6	.097
19	発泡	名	11	6	.095
20	上	名	12	6	.094
21	透明	形動	12	6	.094
22	香り	名	12	6	.094
23	濃い	形	6	5	.085
24	思える	動	6	5	.085
25	抜ける	動	8	5	.082
26	軽い	形	9	5	.081

空間・身体部位に関する名詞

味に関する名詞とともに A, B 両群の特徴語として多く挙げたのは、以下の例に見られるような、空間や身体部位に関する名詞であった。

A) 舌, 奥, 表面, 口, 中心, 舌尖, 鼻, 喉, 喉元, 真ん中

B) 上

これらの空間や身体部位の語は、例えば「白い渋味を舌の表面で感じる」のように、一つの例文の中に組み合わせて用いられることもある。

A, B を比較すると、A に身体部位の語が顕著に多く出現することが確認できる。すなわち空間や身体部位に関する名詞は、描画的にも言語的にも記述されうるということである。ただし言語が「舌の両サイドの裏」というように線条性をもって語を並べて場所を指摘していくのに対して、描画表象においては舌の断面図を描いたり、直感的に口中の部位を指し示すというように、描画と言語での表現様相の違いが見られる。

図 18 では、舌と喉のあいだが線パターンによって示されている。この部位は言語記述では「舌の付け根の裏側あたり」と記述されている。このような身体部位の記述は、選択式のブーバキキ・タスクのような味と形の関係性の研究においては顧みられてこられなかったが、例えば「とがった味」に関しても、単なる視覚的イメージなのかそれとも刺激として実際に感じているのか、そのとがりをどこで感じるのかといった身体性を欠いては分析として片手落ちと言わざるを得ない。

筆者は、今回の分析を含むこれまでの味覚の内省的言語化の記述分析(筆者以外の記述者によるものを含む)から、表 23 に示すような 100 を超える身体部位を確認している。

表 23：味わい記述に見られる身体部位の一覧

部位		
唇	唇	頬の内側
	上唇の裏	頬の裏左右
	下唇の裏	頬の裏奥
	下の歯と唇の間	頬の左右
		頬の横
舌	舌の後ろ半分	喉
	舌前半分	喉元
	舌尖	喉奥、喉の奥
	舌奥	喉の起点
	舌の左右、舌の両サイド	喉の入り口
	舌側面	喉の奥と口の中央の間
	舌の真ん中	鼻
	舌の裏	鼻の奥
	舌の上	鼻腔
	舌の表面	鼻腔の奥
	舌上	鼻奥
	舌のまわり、周辺部	鼻
	舌の奥左右	鼻腔の入り口
	舌の上の方	鼻先
	舌の付け根	鼻の前の中空
	舌の付け根の裏側	鼻の粘膜
	舌尖の裏	鼻の空洞
	舌の下	鼻腔の内側
	舌の下奥	硬口蓋
	舌の中央の先寄り	軟口蓋
	舌の中盤	舌と硬口蓋の間
	舌の中心	硬口蓋と軟口蓋の間の窪み
	舌の中心線	口
	舌の根元	口の中、口中
	舌の奥際	口
	舌脇の奥	口の中心の少し浮いた所
		口先、口の先
		口腔上方
		口全体、口腔全体
		口の周り
		口中奥
		口腔内
		口腔の表面
		口腔のど真ん中
		口腔の前方
		口中の前の方
		口の入り口から左右にかけて
		口の前
		口の左右
		口の中
		口の前の方全体
		口の奥
		口の入り口あたりの輪っか
		口の左右の奥
		口の奥の方
		口の前の方
		口の真ん中あたり全体
		口の前
		口の奥の上
		上顎
		上顎の奥
		上顎の左右
	顎	上顎全体
		上顎左右奥
		上顎の表面
		上顎の前から奥



豆乳に漬かっていた絹ごし豆腐のような、濃くもなめらかな入り。味噌の米麴の粒を一粒だけ噛んだときにぽっと出るくらいの熟成香が鼻をよぎる。全体として特筆すべきはなめらかな入りからのおちついた丸い輪郭。この輪郭よ。心地よい丸。言いたくはないが、酒の名が体をたしかに表している。その練れたおだやかな熟成香は徐々に渋味に姿を変えて舌の付け根の裏側あたりで感じられる。喉越しというより喉通りという名前をつけたいほどに、落ちていく際までころりとした輪郭が保たれている。

図 18：味わい記述の例（加賀ノ月〈満月〉）

3.9. 味わいに関する動詞

A,B それぞれにおける特徴的な動詞はそれぞれ以下のとおりである.

A: 広がる, 入る, 伸びる, 揺れる, 保つ, 上がる, 覆う, 引く, 引き

締める, 触れる, 開く, 引っ張る, 流れる

B: 感じる, 飲み込む, 思う, 残る, 飲む, 思える, 抜ける, 言う, 出

す, 食べる, 合わせる, 持つ, 練る

動詞については, その機能において両群に違いが確認できる. A 群の動詞は全般にわたって「口の中での味の動き」を示す働きを持つ語である.

一方で B 群の動詞, すなわち描画によって表されづらい動詞としては, 「感じる, 思う」などといった味の印象を表すものに加え, 「飲み込む, 飲む」のように「身体の動き」を示す動詞に特徴があると考えられる.

味の動きとは口中での味の経時変化である. 筆者らのこれまでの研究(福島 & 田中, 2016)では音象徴語が味の変化を副詞的に修飾することが示されており, 本研究の結果とも呼応する結果と言えよう. これらの結果を踏まえると, 言語表象と非言語表象としての描画表象, そして感覚に近い言語仕様としての音象徴の使用はそれぞれが関連しあい, 味わいという経験に対して複層的な相互表象を行うことが示唆されるだろう.

3.10. 味わいの言語表象と描画表象の関係性

ここまでの分析をふまえ, 本節では言語表象と描画表象をさらに詳細に分析する.

両表象相の関係性を示すため, ここでは「どの描画要素によって何が示されているか」を分析する. 分析はまず全描画に対して描画要素を抽出し, 次に一つ一つの要素が何を表しているかを描画内のキャプション及び言語記述から明らかにし, マトリクス(図 23)にカウントする.

結果として 54 枚の描画からは 175 の描画要素が見出された。マトリックスに示すとおり、味は甘味、旨味、酸味、渋味、苦味、辛味に分類され、出現パターンの近さによって主要味群（甘味、旨味、酸味）と刺激味群（苦味、渋味、辛味）に二分された。他の味に関しては出現が少なかったためにグルーピングからは除外された。

マトリックスから見られる各群の特徴は以下のとおりである。

主要味群

1. 平面(57%), とりわけ曲線閉図形が最も多用される。
2. 甘味、酸味は楕円として表象されやすい
3. Roundness が 70%と、丸みを帯びた図形によって表象されやすい

刺激味群

1. パターン(58%), とりわけ線パターンとスクリブルパターンが最も多用される
2. 辛味は「とがった形」「線パターン」「スクリブルパターン」で記述される
3. Angular が 73%と、角張った形が好まれる。

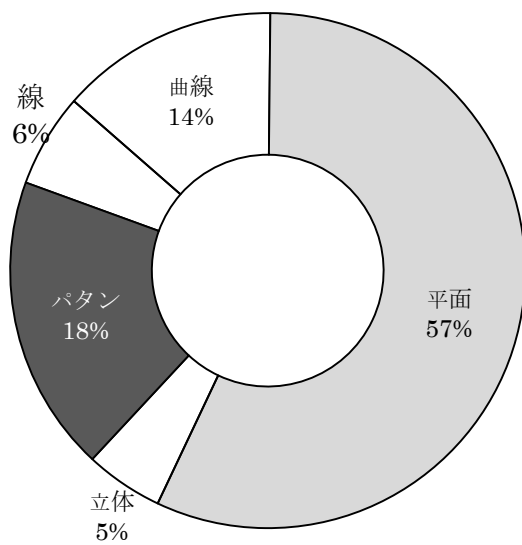


図 19：基本味群の要素構成

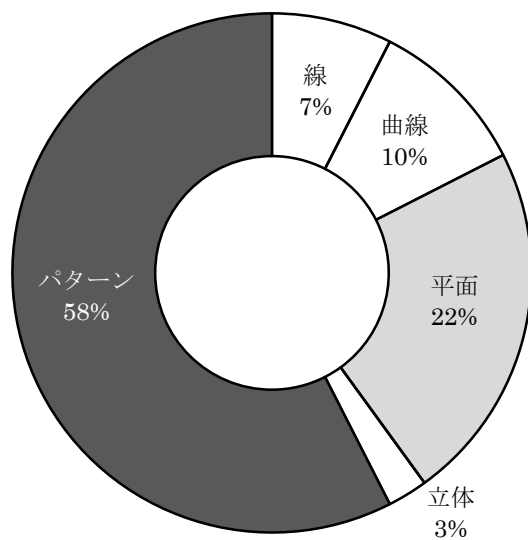


図 20：刺激味群の要素構成

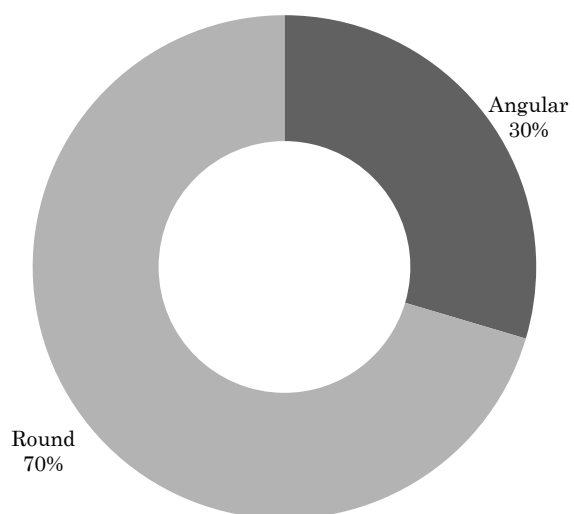


図 21：基本味群の Roundness/Angular 構成

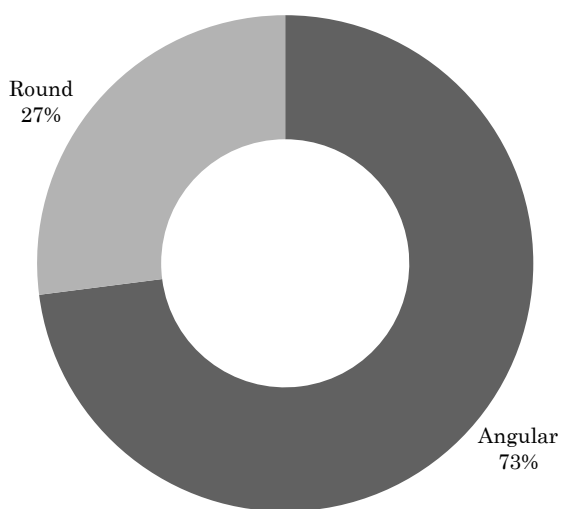


図 22：刺激味群の Roundness/Angular 構成

	LINE			CURVE			平面 (2D)						立体(3D)	パターン							
	ANGULAR			ROUNDNESS			ANGULAR			ROUNDNESS			ROUNDNESS	ANGULAR		ROU ND	Others				
	線	角	矢印	波	曲線	曲線 矢印	フリー 直線	面矢 印	とげ	円	楕円	フリー 曲線	球	丸い 立体	雲形	線	スク リブ	ハッ ト	曲 線	塗り	点
	—	△	→	〰	〰	↪	▭	↑	⌒	○	◌	〰	○	◌	☁			△△	〰〰	〰〰	■
主 要 味	甘み		1		2	3	1	2		4	7	12				2	2	1			1
	旨味	1	1		2	2	1	2	1	1		8		1	1	1	3			1	1
	酸		3		3	2	1			2	5	11	1	2		1	4	1		1	
刺 激 味	渋味	1	1		2	1			1		1	2				5	5		1	1	1
	辛		1			1		1	4						1	3	3	2	1	1	
塩						3						3				1					
苦み												1				1					
発泡				1	1											1		1			1
熟成	1						1			1		2			1	1					
香気										2											2
果物	1											1							1		
香ばし					1	1									2		1				

図 23：味わいの要素と描画の構成要素の対応マトリクス

3.11. まとめ

本研究では、味覚と形の感覚間象徴対応関係(crossmodal correspondence between taste and shape)において従来行われてきた、選択式のブーバキキテストに対して、生成課題によるアプローチを試みた。言語表象、描画(非言語)表象、そして身体という多面的な表象の分析から、従来は Angular 図形として表象されと考えられてきた旨味、酸味に関して、日本酒の味わいにおいては両者が主要味であることに着目し、これまでの定説とは逆に Roundness として表象される可能性を示した。また辛味、渋味などの刺激としての味はこれまで研究の対象とされてこなかったが、両者が描画表象によって象徴的に角張った形に対して記述される可能性を示した。

本研究は、従来官能評価で用いられてきた単体の試薬としての味刺激を用いるのではなく、実際の飲食物における呈味を刺激として用いた。味刺激はそれ単体で存在するものではなく、例えば渋味が好ましいとされるワインと、避けるべきとされる日本酒ではその表象特性は異なるものと考えられる。本研究は日本酒における主要味と副次的刺激味を区別することで、ある味を多様な味の関係性の中で捉える手法を提案した。これにより味と形の多面的表象研究に新たな道を拓いたものとする。

第4章 応用研究 味わいの言語化支援

4.1. 動詞の言語化支援

ここまで議論してきた味わいの言語化の理論的なモデルをもとに、本章以降では味わいの言語化を支援する方略を検討する。

味わいの言語化支援という、いわゆるソムリエのテイスティング・ワードのような、名詞のワードセットをまずは用意することからはじまるように思える。しかし本論文で再三指摘しているように、認識においてはモノにたいしてコトが先行するのであって、感覚の言語化においても、モノの世界を語る名詞よりも先に、コトの世界を語る動詞、形容詞、あるいは副詞的な言語化からスタートするべきだというのが本研究の立場である。

筆者もこれまでの研究においてはまず味の要素をあらわす名詞のセットを準備し、そののちに味の要素間の関係性を示すものとして動詞の言語化支援を行うという順序を考えていたが、その考えは本稿で改めたいと思う。味わうという行為においては、かわり、あるいは事態（コト）が生起していて、その関わりのひとつの項として名詞的な認識、識別に至るのであって、その逆ではない。イメージとしては、「暗闇の中を何かが走ったのは分かるが、”何”が走っていったかはわからない」というような事態が、とくに味覚においては頻発するのである。

4.1.1. 動詞の機能

動詞世界は、モノではなくモノの動きや働き、そして概念を指示対象とするという特徴があるために、曖昧で多義的である。本研究ではそうした動詞というものが根源的に抱える曖昧性と多義性を前提とし、適切な動詞表現を産出するためのツールとして、「日本酒味わい図式」を提案する。

動詞は、コト世界の表現を支える存在である。動詞の機能とは、端的に言えば図式構成機能である。図式構成機能（schema-forming function）とは、事態を構成するために必要な要素（項）の配列を構成し、個々の項に意味役割を割り振る動詞の働きである。

図式構成機能によって、状況記述のスク립トが提供される。ここでは動詞自体に確たる“意味”があるのではない。文中の名詞句などの要素を変数とした時に、動詞は単純で曖昧な関数としての意味構成機能を持つことに注意したい。

動詞の意味づけプロセスは、強く個に依存する。動詞は無限の状況に対して変数に構成図式という関係性を与え、我々の動的な認知を可能とする。

4.1.2. 日本酒の味わいを表現する動詞

本研究を通し、筆者は日本酒の味わいを表現する動詞の語りを支援するツールを提案する。ここで、日本酒の味わいを表現する動詞とは具体的にどのようなものであろうか。

動詞研究の手始めに、筆者はまず日本酒の味わいを表現する際に用いられる動詞のリストアップを行う。本研究では前出の言語資料における各銘柄のレビュー文をコーパスとし、KH coder を用いて品詞のコーディング及び動詞の抽出を行った。そして抽出された動詞の中から、使用された回数が4回以上のものを分析対象とした。さらに、「する」「なる」「ある」のように、表現ツールとして提示を受けても、味わいの表現可能性が広がらない動詞も削除した。こうしたコーディング及び動詞抽出によって、図 26 に示す動詞が抽出された。

4.1.3. クラスタリングによる動詞の分類

前項で抽出された動詞を、筆者の印象として日本酒の味わいを示す際に近いイメージを持つもの同士を、KJ 法にてクラスタリングし、結果として、22 群の動詞クラスタを得た（図 26）。

なおこの際 KJ 法は筆者のみにより実施し、他のクラスタリングをする解釈も十分に考えられる。この点については複数人によって KJ 法を実施し、客観性を担保すべきという指摘も考えうる。しかし KJ 法とは本来一人称的な印象を可視化する作業であることに加え、どこまで実施人数を増やしても、ちょうど「日本語」というものがどこにも存在しないように、万人が「これ以上動かしようがない」クラスタリングには辿り着かない。そもそも本研究では「客観的に正しい」クラスタリングを見出すことは目的では

ない。言語は個の知覚に動機づけられ、個の意味づけに帰結するということは改めて指摘すべくもないが、本研究では動詞の使用例として筆者の意味づけを反映した動詞クラスタを提示する。

4.1.4. 日本酒味わい関係図式

前項の手続きによって、日本酒の味わいを表現する際に用いる動詞がリストアップされ、イメージの近さによってクラスタリングが行われた。

しかし、これらのクラスタを初心表現者に与えても、日本酒の味わいを表現することは困難である。そのため、呑み手が感じた味わいを動詞に結びつける媒体として、「日本酒味わい関係図式」を開発した。

「日本酒味わい関係図式」の効果等は後段にて検討することとし、本項では「日本酒味わい関係図式」の概要を示す。

図式は図 24 のような形式である。

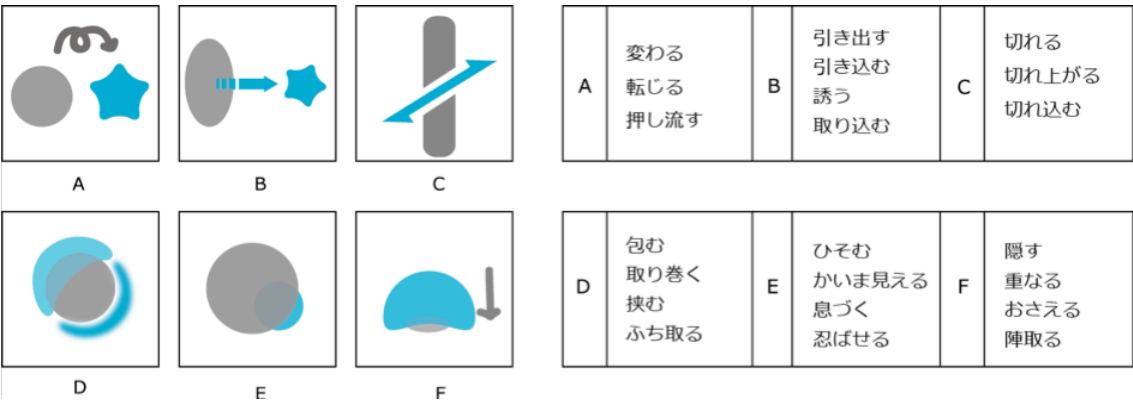


図 2 日本酒味わい図式（抜粋）

図式はグレーと水色の二色であり、各図式中の抽象的な図形は「甘み」や「酸味」、「コク」などといった味の要素を示している。ユーザーは、日本酒に感じた任意の味わい要素を、この抽象的な図形に代入する。

この図式は、前項にてクラスタリングされた動詞群に対応しており、各群の動詞に共通するイメージを、抽象的な図で示したものである。

たとえば、図4のAの図式は「変わる」「変える」「転じる」という動詞群に紐付いている。同様に図4のBの図式は「まじる」「まざる」「とけ込む」「とけ合う」「まじりあう」という動詞に紐付いている。このように、各動詞群を抽象化したイメージを二色、二次元の図で表現したものが「日本酒味わい関係図式」である。

この図式は、事典と同様に、日本酒の味わい表現のコーパスから頻度順に動詞を抽出し、KJ法によって意味でクラスタリングしたもの(図24右)に共通するイメージ(図24左)を筆者が描画したものである。図は抜粋であり、このような図式22パターンとその図に紐づく78の動詞のセットを開発した(図25)。

この図式は、口の中で起きている事態を模式的に表したものであり、必ずしも味の要素が明確に認識されていなくても、味の事態構成、事態描写を可能にするという特性がある。一方で、味わいの要素を名詞的に指摘できる中級者以上のユーザーであれば、より明確に項としての名詞を図中の要素と対応させ、関係性をあらわす変数としての動詞を図式を用いて選択することができるだろう。中級者以上を対象とした図式の使い方は3つのステップである。

Step 1. 日本酒を呑み、表現したい味の要素を決める

Step 2. 上段の図を眺め、味の関係性のイメージに近いものを選ぶ

Step 3. 図に紐付いた下段の動詞リストから、イメージに合うものを選ぶ

第一のステップとして、「甘味」「リンゴの香り」など、表現したい味の要素を2つピックアップすることが求められる。このステップでは次節に示すようなテイスティング・ワードが活用できるだろう。

次のステップが図式の活用である。図式は水色とグレーで描画されている。図式の読み方としては、まずStep1で選んだ味わいの要素のうち、メインで表現したいものを濃い色の記号に代入する。そしてサブとして表現したいものを薄い色の記号に代入す

る。例えば甘味をメインに、酸味をサブとして A の図のイメージを動詞表現すると「甘味が酸味に“転じる”」というような表現が可能となる。

動詞を用いて関係性を表現すると、例えば図の E, F のようなニュアンスが表現可能となる。E, F は要素どうしが重なっているようなイメージであるが、濃い色の記号、すなわちメインに表現したい要素が裏か表かの違いが示されている。E であれば裏の味をポジティブに表現すべく「甘味の層から酸味が“かいま見える”」などという表現が、また F であれば裏の味をある種ネガティブに、「酸味が甘味を“隠す”」というように表現できる。これらは相対的な関係であり、名詞世界だけでなく動詞世界を使用することで、より豊かな意味世界を表現することが可能となる好例である。

日本酒味わい図式 Nihonshu Ajiwai Chart

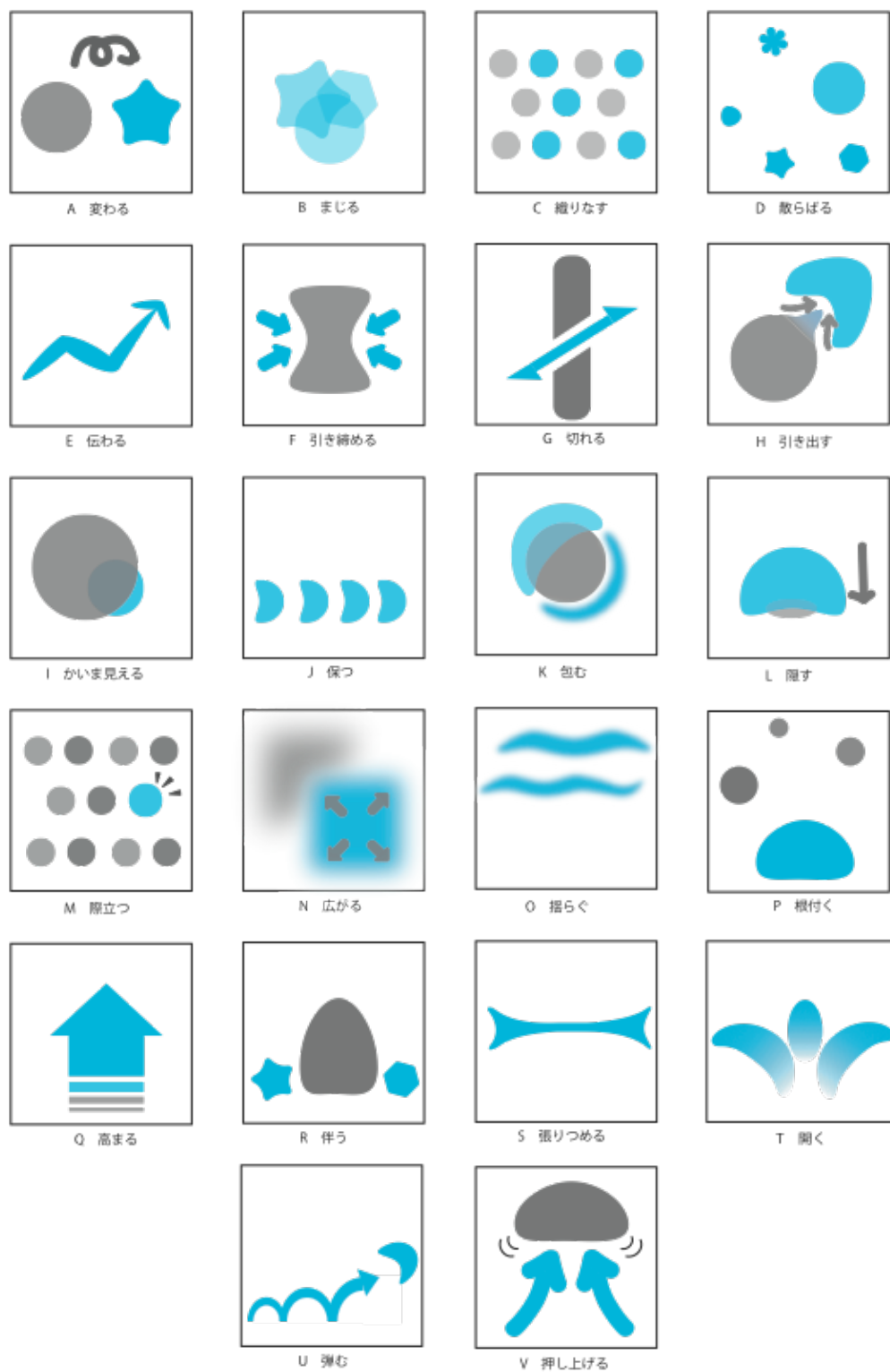


図 25：日本酒味わい図式

変わる	締まる	残る	際立つ	兼ね備える
A 転じる	F 引き締める	保つ	M 映える	R 伴う
押し流す	締めくくる	J 続く	華やぐ	備わる
まざる	切れる	漂う	陣取る	帯びる
B 溶け込む	G 切れ上がる	取り巻く	N 広がる	S 張る
まじわる	切れ込む	覆う	広げる	張りつめる
C 繰り返す	引き込む	K 包み込む	揺らめく	T 跳ねる
織りなす	導く	包み隠す	O 浮かべる	弾む
散らばる	H 取り込む	はさむ	ただよう	開く
D 弾ける	引き出す	ふちどる	根付く	U 花開く
広がる	誘う	隠す	P 根ざす	立ち昇る
伝わる	潜む	陣取る	落ち着く	こみ上げる
E 走る	かいま見える	L 重なる	高める	湧く
駆け抜ける	I 秘める	抑える	増す	立ち上がる
貫く	息づく	占拠する	Q 引き立てる	浮かぶ
	忍ばせる		強める	押し上げる

図 26 動詞リスト

4.1.5. 味わい関係図式の機能

味わいという事態そのものはコト的に立ち現れるが、その事態を言語化しようとするときに、モノ的な味の要素と比べてコトとしての味の関係性が言語化されやすいかという点ではなく、言語表象との親和性という点では逆転が起きるだろう。

味の要素はある程度訓練によって指摘可能であるが、しかし味の要素を感じることはできたとしても、その関係性を言語的に描写することは困難である。ソムリエの言語表現では味の要素を指摘することがまず第一の目標とされ、味の変化などに関しては時系列上の変遷や余韻の長さなど定型的な表現が主体である。しかし名詞世界のみならず、文法及び構文を構成する動詞世界を語ることが、内的なイメージの言語表象化においては重要であることは言うまでもない。

「日本酒味わい関係図式」は、日本酒の味わいにおける変数間の関係性をモデル化したものである。コーパスに見られる動詞の抽出と分類によって、筆者は日本酒の味わいに 22 パターンの関係性を見出した。この関係性の図式は、味わいの要素を変数とした際に、関数として機能する。この関係性の個数や内容は今後の研究により変動するものではあるが、日本酒の味わいの関係性が、表現初心者にも扱える範囲の個数の図式として示された意義は大きい。

本図式は、味わいの感覚と言語表現とをとりもつ中間言語としての機能を有する。

特に初心表現者は、味わいを認知しても、それをどう言語表現に落とし込めるかという点が難しい。そうした際に、表現者に動詞のリストを提示しても扱い切ることができず、表現することは難しさを増すばかりである。

しかしこの図式を中間に挟み、一度表現者が感じた味わいのイメージを図式に変換することによって、言語表現をしやすくすることが可能である。

加えて、他者との関わりの中では、味わいの共有に寄与する。特に日本酒のように、銘柄間の味わいの差異が微細なものでは味わいの共有は困難である。「ふくよか」という語で何を示しているのか、確かに感じている「奥にぎゅっと来る感じ」をどう他者にわかるように表現すれば良いのかという点は、日本酒の味わいを表現していると常に悩むものである。

その際に、本図式は対話ツールとしての機能を発揮する。図式を指さしながら、非言語的なコミュニケーションの補助となることも期待される。味わいを対話可能にするには、語彙の面を含めた、感覚のイメージを共有することが必須であるが、二色二次元に抽象化された本図式は、そのイメージ共有にも有効である。

4.1.6. 本節のまとめ：図式の今後の改善

本節では、日本酒の味わいを表現するツールとして「日本酒味わい関係図式」を提案した。味わいを表現する困難さを、少しでも支援しうるツールとして今後図式の精緻化と動詞コーパスの充実化が大きな課題である。現在は筆者の主観的なイメージのみによる描画であり、図式と動詞の表現の結びつきも、容認度の高低がある。今後は本図式を用いた表現のワークショップ等を行い、実際に図式を使い、ユーザーが味わい表現した際の使用感を反映したうえで容認度、納得度の高い表現ツールにしていく必要がある。

4.2. 名詞の表現支援 [1]フレーバーホイール

4.2.1. 味わい表現における名詞の機能

味わいを表すことばとして典型的なものは、ワインのテイスティング・ワードである。ワインはその歴史的背景から、テイスティング・ワードの体系化がなされ、他に類を見ない表現技法が確立されている。テイスティングとサービングのプロであるソムリエは、100を超すテイスティングと、それに紐づくべき香りの対応を記憶し、ワインの複雑な香りの中からその構成要素としてのテイスティング・ワードを的確に検出する。

言語の認知作用的側面に着目するとき、一般に名詞の機能は、「対象の指示」と考えることができる。対象の指示機能は、認知機能としての一般化・差異化・典型化（類型化）のはたらきによるものであり、階層的なカテゴリー的知覚に対応している(田中 & 深谷, 1998)。

味覚に関して考えると、ソムリエのテイスティング・ワードは名詞による言語的カテゴリーが先行しており、それに応じた味覚カテゴリーを学習するというシステムである。これは言語的なカテゴリー（「言分け」）にたいして身体的カテゴリー（「身分け」）が従属する関係と言ってよい。

ここで問題なのは、はたして言語の階層的な名詞カテゴリーが、味覚に関しても適用可能なのかという点である。すなわち、味覚の「身分け」を基準として世界を分節した際に、そのカテゴリーは階層的であるかということである。筆者はこの点に懐疑的であり、味覚のカテゴリーは階層的ではなく、平面上のカテゴリーではないかと考えている。基本味に関しても、「甘い」と「酸っぱい」のあいだに「甘酸っぱい」が成立可能であり、「甘さ」の上位概念を言えと言われても答えに窮してしまう。もし階層的な概念であるならば種・類における（「哺乳類—ネコ—キジトラ」における「ネコ」のような）認識の基点となる「中間レベル」に関しても個人差がおおきく、明確に規定することは難しいように思われるためである。

これは味覚の認識がモノ的ではなく、コト的な性質が優位であるという先段からの主張に通じている。自然言語においてコト的な領域をあらわす動詞や形容詞は平面的なカ

テゴリを形成する(田中 & 深谷, 1998). 筆者の考えは, 味覚の名詞カテゴリも, むしろ形容詞と同じく平面的なカテゴリを前提とすることによって, より味覚の身分けに親和性の高い形式での表現支援が可能になるのではないかということである.

以上の基本概念をふまえ, 本節および次節では, 味わい表現の名詞的表現支援のためのツールとして, 「フレーバーホイール」と「日本酒味わい事典」の2種を提案する.

4.2.2. フレーバーホイールの再発明

フレーバーホイールの一般的な定義

フレーバーホイール, あるいはフレグランスサークルは, 酒類や香料の領域で用いられる, においや味の記述語を円形に沿って配置した図である.

一般にフレーバーホイールにおいては, 隣り合う特性の語は近くに配置される. また香り物質のカテゴリによる階層構造が反映されており, ホイールの中心部にいくに従って上位カテゴリの語が記載されている.

酒類のフレーバーホイールは, 1979 年にビールの香味評価用語のために作成されたものが皮切りとされており, 現在では多くの嗜好品, 食品で開発が行われている. 日本酒(清酒)にかんしては宇都宮の研究が体系的であり, 清酒のかおり構造を反映しつつ評価用語を選定し, パネルによる評価を経て図 27 のようなフレーバーホイールを提案している(宇都宮, 2012).



フレーバーホイールは、円の外周を表現用語として、円の中心ほど上位カテゴリの語が配される構造となっている。この階層構造は、円を半径で切って展開すると、ツリー構造に書き換えることができる。（制作過程としては逆で、ツリー構造を表現ツールとして円形に配置したものがフレーバーホイールである。）

111

わせで記号を形成する，遠感覚を基軸とした階層的概念体系である．この点については味覚を含む近感覚が，階層的处理体系を持たないために言語表現に馴染まないとする指摘もある（例えば，（浅野 & 渡邊, 2014））．

フレーバーホイールの利点はその一覧性にあると思われるが，（視聴覚を基軸とした）自然言語の名詞カテゴリや，成分に基づく「科学的な」香気成分の分類が，じっさいに我々が感じている味のカテゴリと同じであるという保証はどこにもない．

これは前項で論じた「言分け」と「身分け」（丸山, 1985）の違いであり，とくに味覚においては階層的な概念体系ではなく，平面上にカテゴリが展開する，言語品詞でいうと動詞や形容詞のカテゴリの体系が想定される．本研究では身分けとしての，平面的な味覚のカテゴリ（の反映としての言語表現）を基軸とした体系としてのツールを提案する．

4.2.3. 本研究の目的

本節では，名詞表現の支援ツールの実例として，フレーバーホイールの再発明を，言語工学の立場から提案する．

従来フレーバーホイールは，化学的成分や，一般カテゴリの階層的な名詞ネットワークを基軸としてきた．これに対して本研究では，味わい表現における共起関係を基準とした語の配置を提案する．すなわち，従来は「果物」「硫黄様」のように，カテゴリ内の語を並べて配置していたのに対して，本提案ではアプリアリなカテゴリを規定せず，文を単位として共起関係(Jaccard 係数)の強いものを近くに配置するという手法である．従って，従来の分類では全く別カテゴリに配されるであろう語，例えば「夕張メロン」と「ナッツ」が，隣り合って配置されるということが起こる．

4.2.4. 本研究で使用するデータ

本研究では，日本酒の味わいを言語化したデータを雑誌，書籍から集めたコーパスに，筆者を含む6名のテイスターによる内省的言語化データを合わせたデータを用いる．本データの詳細は表 24 に示すとおりである．

表 24

項目	値
総抽出語数	120,789
異なり語数	6,018
Type Token Ratio	20.07
総文数	5,582
総段落数（銘柄数）	2,388
平均頻度	10.50

4.2.5. 分析の手法

テイスティング・ワードの選定

分析にあたって、まず日本酒コーパス 3.0 からテイスティング・ワードを抽出した。抽出条件は、①頻度 3 以上の名詞のなかで、②味や香りを表現しうる具体的なものである。一般には基本味やコクなどの複合味も含まれるが、これらの直接表現は本分析では除外した。また、形態素解析において名詞と判定されたが、用言ととらえるべき語（クリーミー、ジューシー）は除外した。この抽出条件によって、以下の語をテイスティング・ワードとして選定した。

リンゴ、メロン、アルコール、イチゴ、ナッツ、バナナ、ブドウ、チーズ、レーズン、トリュフ、ライチ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、酸、桃、梨、花、糖、飴、梅、檜、柿、蜜、苔、マスカット、アンズ、クルミ、アーモンド、ヨーグルト、パイナップル、カカオ、カラメル、チョコレート、ミネラル、ラムネ、ロースト、チェリー、柑橘類、乳酸、プラム、マンゴー、

ミント, ナシ, バラ, ミルク, メープルシロップ, 生クリーム, オレンジ,
キャラメル, クリーム, グレープフルーツ, バニラ, 夕張メロン

4.2.6. 共起関係の計算と共起ネットワークの描画

今回のフレーバーホイールは、共起関係を各語の配置軸とする。ここでは、上記のテイスティング・ワードの共起ネットワークを、テキストマイニングツール KH Coder (樋口, 2004)を用いて描画した。この際、共起関係はジャックカード係数を用いて計算した。なおテイスティング・ワードのなかで共起の低い語は図示から漏れている。

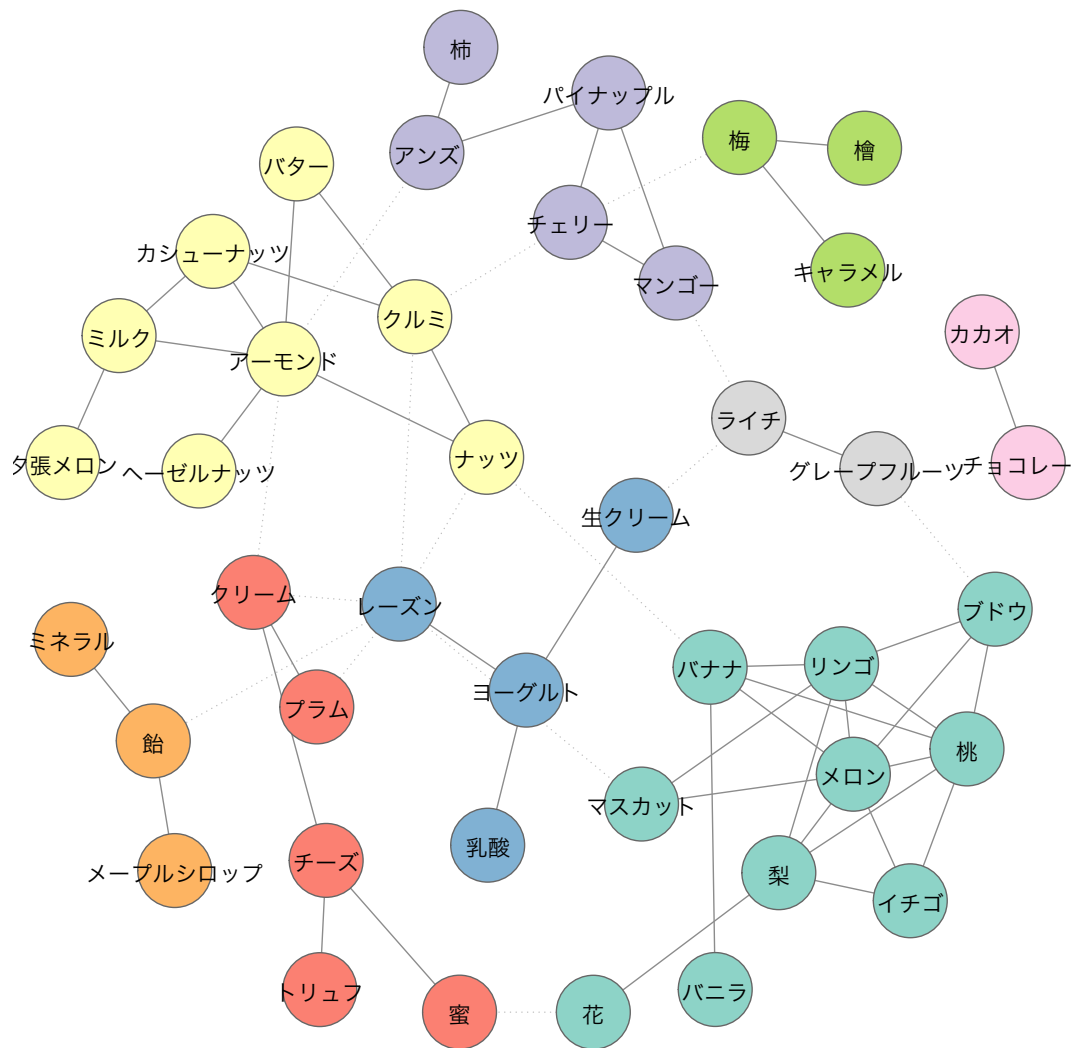


図 3 テイスティング・ワードの共起ネットワーク

4.2.7. フレーバーホイールの作製

以上のテイスティング・ワードとその共起ネットワークをもとに、本項ではフレーバーホイールを作製する。

カテゴリ（クラスタ）

従来のフレーバーホイールにおいては、用語のカテゴリはその化学的特性や、分類学上の系統的分類をもとにした階層的分類であった。すなわちここにも対象の科学としての味覚観が反映されており、現象、コトとしての用語のカテゴリは捨象されていると言える。

本研究において筆者が提案するフレーバーホイールは、共起関係ネットワークにおけるクラスタを基準としてカテゴリを形成している。すなわちこのカテゴリは、「ある酒を表現するために、一緒に用いられる頻度が高い語」を基準としたカテゴリということであり、換言すれば日本酒の表現のパターンを示しているということになる。すなわち酒質のセンサ工学的計測による酒の分類ではなく、酒のレビューによって与えられる表現によって酒とその表現用語を分類するという試みである。

したがって、例えば「クリーム」と「生クリーム」、「メロン」と「夕張メロン」が異なるクラスタに配されていたり、「夕張メロン」と「ナッツ」、あるいは「梅」と「キャラメル」のように、従来では同一のクラスタに入りようのない語が同じクラスタを形成していたりする。

この構造は、本来であれば個人の語用の集積から生成することが望ましい。ただし今回のようにあえて他者の語用を交えたクラスタを提示することで、「梅」と「キャラメル」を相互に結びつける仮説を生成させるという、アブダクション的な学習ツールとしての機能も期待される。

外円と内円

本フレーバーホイールは、二層の円周上にテイスティング・ワードが配置されている。この区分については、内円の語がカテゴリ内のプロトタイプの用語、外円が周辺的概念

用語になるように描画している。カテゴリにおけるプロトタイプの規定については、共起ネットワークにおけるリンクの数を基準としており、より多くの語と共起関係のリンクを結んでいる語ほど、そのカテゴリにおけるプロトタイプの用語であると定義している。

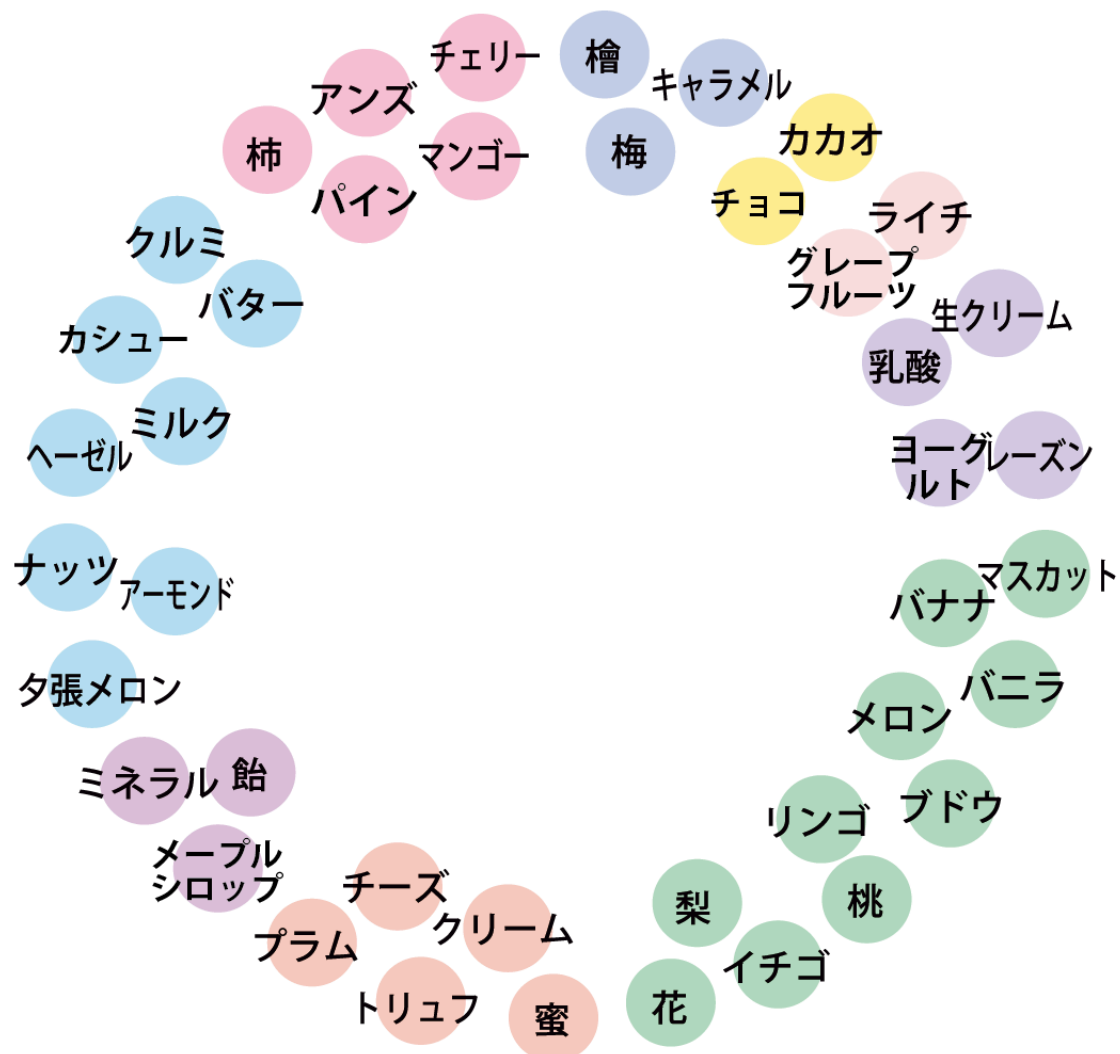


図 4 日本酒のフレーバーホイール（提案手法）

4.3. 名詞の表現支援 [2]日本酒味わい事典

4.3.1. 製作の背景

米のワインと称される日本酒には、これまでテイスティング・ワードのような表現は存在しなかった。日本酒の醸造において重視されたのは品質管理のための異臭検知であり、「老香」や「日光臭」といった管理用語が発達した一方で、魅力的な味わいを表現することばはなく、「甘い・辛い・フルーティ」などといった貧弱なことばで表現されているのが現状である。

このように、そもそもの表現手段、駒としての表現語彙がないという状況において、味わいを表現するのは土台無理な話である。しかし裏を返せば、記号表現の確立していない知覚対象に対してどのような支援を行えば表現が可能になるか、という問いをたてることができる。

筆者らは、上記の問題意識をもとに、名詞表現の支援方略として事典形式の支援を試みた。この取り組みは身体知としての味わい言語化支援を目的としているが、内省的言語化による身体知の学習については本稿の本旨ではないため最低限にとどめる。

味わいに限らず、からだを用いた学びを起こすには、新たな変数としてのことばが重要である(諏訪 & 藤井, 2015)。ことばの獲得により世界を観る眼、からだが変わり、新しいからだは新しいことばを産むからである。こうしたサイクルの入り口として、我々は事典を通した学びを提案する。

ただしこの際用いるのは、通常の事典や辞書では不十分である。辞書は、ある事柄に普遍的な“意味”を記述したものであり、編集者個人の意味づけはできるだけ排除される。しかし身体知の学びにおいては、他者の意味づけを追体験できることのほうが重要である。いわば辞書よりもエッセイのようなものであることが望ましい。

4.3.2. 『日本酒味わい事典』の構成

『日本酒味わい事典』は、味わいことばが見出し語となっている。本項では図 30 に挙げた「コク」という見出し語を例に本事典の構成を概説する。

ページのはじめには見出し語が示されている。そしてその下に定義として、その見出し語がどのような特徴を持つ日本酒に対して用いられるかが示される。

例えば「コク」という見出し語の定義としては

- ・ うまみや甘味が濃く、丸みを帯びてしっかりとしている。
- ・ 一口飲んだだけでわかるほどに味わいが濃く、食事の主役としての力を感じる。

という定義が施されている。ここを読むことで、読者は今後定義に示されたような日本酒に出会った際、「コク」ということばを用いた表現を行うことができる。

この定義は「コク」という一般的な味わいについてのものではなく、日本酒というドメインにおける定義である。また客観的な定義ではなく、筆者自身の考える「コク」の定義であり、読者自身に再解釈の必要性を求めている点が通常の事典とは異なる編集方針である。なお見出し語数は 64 語である。

見出し語に加え、類語や対義語に相当する語を「関連語」として紹介し、見出し語の味わいが感じられる日本酒を「参照酒」として掲載する。身体知の学びに重要と思われる「用例」という項目を備える見出し語もある。

4.3.3. 本事典の特徴

本事典は、通常の事典という概念からすると一種変わった特徴を持つ。

まず、本事典は日本酒の味わいをまとめた事典ではあるが、日本酒の味わいを全て網羅しているわけではない。そもそも、身体知を主体的に学び、内省的に意味づけ言語化する過程においては、一つコトバが増えれば連想でさらにコトバが増えるため、味わいの表現は原理的に無限である。本事典では日本酒の味わい表現において基本となりうる言葉を読者に提供することで、更に読者が独自のことばを産みだすことを目標としている。本事典の見出し語は単なるきっかけに過ぎないのである。

さらに、本事典のことはそのまま読者が用いることはできない。それは、本事典の表現は筆者らが筆者らのからだを通して紡いだものだからである。本事典は日本酒の味わいを対象とした、感性の学びを促す事典である。そのため読者には、見出し語や用例を一旦自分の中に取り込み、それらのことばをもって日本酒を自ら味わい、見出し語を自ら意味づけることが求められる。これは事典の内容を読者自身のからだに接地させるということである。

このように、本事典には利便性は無い。ことばがまとめてあるということは一見便利であるように思われるが、事典に載っていることばは読者にとっては意味を持たない。読者が呑み手となり、ことばを意味づけることによって初めて価値を帯びる。

4.3.4. 表現への寄与と課題

本節では味覚表現の名詞的世界の表現支援方略として、教育工学的アプローチによる味わい事典の制作を試みた。名詞をトリガーとして身体知の学びを促すという方略への示唆を生むものとなったが、同時に課題も明らかとなった。本項ではその課題点を考察する。なお本事典の教育効果について、本来であればワークショップや実験などを通じた検証を行うべきである。しかし「被験者の表現における名詞の総語数および異なり語数に増加傾向が見られた」という結論ありきの統制実験は本研究の範囲外であり、また以下に示す通り、「名詞表現支援の効果は限定的である」という知見に既に至っているために、本事典の効果検証は今後の課題とする。

表現上の課題は明らかである。名詞だけを学習者が与えられても、味覚の表現を行うことはできない。名詞は対象の検出、意味の検出を可能とするが、それだけでは意味づけには到ることができない。名詞のみによるリンゴの香りが「ある／ない」の表現を超えて、内的な解釈や意味づけを表現するには、モノ世界だけでなくコト世界の表現を検討することが求められる。

22

【まるみがある】

定義

▽味の均整が取れており、突出した刺激がない。

▽甘味や旨味を感じるが穏やかである。ゆるやかに広がる風味が落ち着いていて、完成されている。

関連語

まろやか

参照酒

華嚴 純米大吟醸原酒

23

【コク】

定義

▽うまみや甘味が濃く、丸みを帯びてしっかりとしている。

▽一口飲んだだけでわかるほどに味わいが濃く、食事の主役としての力を感ずる。

関連語

甘み(1)
うまみ

濃い(9)

ラ・フランス(37)

参照酒

雪の茅舎 純米吟醸 秘伝山廃
黒牛 純米酒
文佳人 大吟醸原酒

図 5 日本酒味わい事典（抜粋）

4.4. 名詞表現支援のまとめ

ここまで、名詞表現支援ツールとしてフレーバーホイールおよび日本酒味わい事典を提案した。

名詞の表現支援は、表現集としてのワードリストを単に与えるのみでは成立しない。一般化、差異化、類型化という、名詞による概念形成の機序を踏まえ、世界を切り分けるという行為として名詞的味わいをとらえることによって、本研究では新たな表現支援ツールを提案した。

とくにフレーバーホイールに関しては、本研究の現象学的モデルを踏襲した形式が成立したものと思われる。味覚のかかわりのあり方を離れた、類型論的なカテゴリではなく、主観的な記述の集積を共起関係を基軸にカテゴリ化することによって、新たな形式のフレーバーホイールを可能とした。

ただしフレーバーホイールおよび日本酒味わい事典の双方に関して、その教育工学的な表現支援効果の実証的研究が行えなかったことは事実である。これは、単に「表現の語数が増えた」などという量的な指数を持ち込むことに積極的な意味を見出せなかったこともあるが、それを凌いでなおツールの効果を主張できる検証手法、言語化の豊かさの指標の開発が行えなかったことに起因する。この点に関しては、例えば学習者の英作文の質および量の評価手法などを参照しつつ、言語を媒介とした個人の感性学習の経過を評価する手法、指標の開発が急がれる。

終章

本論文の総括

本論文では、とくに日本酒を主な対象として、味覚の表象に関する議論を行った。

本論文では、「味わい」の表象構成モデルを論じ、味わいの表象が多相的な表象構造を持っていることを、現象論的なモデルによって示した。モデルは現象としての立ち現われの認識を出発点とし、決った立ち現れを表象に結びつける働きを類推および参照点能力にもとめた。本モデルにおいて（一回の）味覚の表象は、ソースドメインとしてのある視点（パースペクティブ）を立ち現われに投射することによって得られる、その場限りの関係性として捉えられる。そして一度限りの表象は、複数のパースペクティブをとりつつ重合的に繰り返されることによって、ある銘柄の総体としての（複数のアスペクトの重ね合わせとしての）理解を内的に形成する。

このように本研究では、ソースドメインとしてのパースペクティブを重視し、パースペクティブを介した、仲だちされた複相的な表象のあり方を議論した。仲だちとしては操作的に言語的仲だち、心理的仲だち、物理的仲だちという多分に連続的な三種を想定し、仲だちの各論として、音ドメイン（音象徴）による味わいの言語化及び、描画による味わいの表象化の2種を論じた。

音象徴については、味覚表現において音象徴語は何を表現するために用いられるか（使用原理）の解明を試みた。従来の音象徴語研究において重視された音韻や形式ではなく、音象徴語の共起関係を基軸として、音象徴語が味覚表現のなかでも何を修飾するために用いられているかに着目した。

描画表象の研究では、従来行われてきた強制選択式のテストに対して、生成課題によるアプローチを試みた。結果と解釈は同章に委ねるが、言語表象、描画(非言語)表象、そして身体という多面的な表象の分析という研究手法の提案は、味と形の多面的表象研究に新たな道を開いたものと考ええる。

本研究の意義

現象論的モデルの提示

本研究では、味覚の表象モデルの構築にあたって、まずその認識論から議論をおこした。これは視覚や聴覚のモデルの写し絵では、味覚をはじめとする近接感覚、接触感覚の表象モデルをえがくことはできなかったためである。

味覚のトップダウン的知識の優位性や、それにも関わらず言語表象との相性が悪いという点などをはじめとした味覚の表象の特性を検討するなかで、モデルの各部において従来の自然科学的な前提を受け入れては味覚の表象が説明できないという問題に直面した。それは特に客観性、普遍性、再現可能性ということばで表されるようなものが、味覚にとっては前提とできないためである。視覚や聴覚を基盤とした知覚モデルにおいては、安定した表象、刺激に対する明確な反応（の内省）が可能であるがゆえに、対象と自己を切り離した自然科学的な二項モデルとの相性が良かっただろう。

一方味覚の特性は客観性や普遍性、再現可能性ではなく、むしろ主観的で、一度限りの表象にある。したがって本研究では、味覚表象にかんして主観、主体を一元的出発点とした、現象論的モデルを採用した。知能研究領域でも、従来から現象論的モデルの必要性は主張されてきた（cf.(中島, 2015)(諏訪 et al., 2015)）が、具体的な知覚モデル、表象生成モデルとして提示したのは本研究の意義の一つである。

センサによる測定の相対化

現象論的モデルに関連して、本研究の意義として、センサによる測定値を、主観的（内省的）な報告と相対化したという点を挙げることができるだろう。とくに味覚は一般的には認知能力が十分には思えず、印象のレベルでの安定性が疑わしいことから、とにかく味覚センサによる計測の数値を「対象そのもの」としてみなしたくなるという風潮が強い。研究においても、言語や色などによる表象の内省的報告にたいするハード・エヴィデンスとして用いたくなるのは人情というものかもしれない。しかし本研究で提案したモデルにおいては、このセンサによるデータは（表象とはいえないが）我々の認識の一

つの相に過ぎず、道具や用具による物理的な仲だちの一つという地位に置かれた。このことが、今後の知覚研究においてセンサデータの無用な神話崇拝、あるいは「本当の」酒の味などという幻想が跋扈することなく、主観的なデータと「客観的」なデータの協調による、より豊かな認識（あるいは世界理解の様式）が産み出されることを期待したい。

音象徴語の共起関係分析手法の提案

音象徴語研究としてみたときに、本研究の意義は音象徴語の文脈の中における共起関係にその意味の所在を求め、さらに確立された分析手法のなかった音象徴語の共起分析に対して①音象徴語全体としての働きをみるレベル、②各音象徴語の文単位での共起、③係り受けスコープの単位での共起という 3 つのレベルでの共起関係の分析手法を提示したことにあるだろう。この手法は、音韻や形式に意味を求めた音象徴語研究を、言語使用分析の次元へと推し進める力となることが今後期待されるものである。

描画表象研究手法の提案

研究手法としての意義をもう一点挙げるとするならば、確定した手法のなかった描画表象研究に、その方法を提示したことにあるだろう。被験者の内的表象を外的な表象をもちいて推測するという手法は、例えば臨床心理における箱庭療法のようなものがみられる。描画を題材とするものは、例えば木の絵を描いてその枝ぶりや葉の茂り方などから被験者の深層の心理を推測するという手法がある。しかしこの手法は、全体としての描画を分析するレベルであって、一本の線や一つの点のレベルで何かを論じるものではなかった。

本研究ではまず描画を分析する構成要素の単位を明らかにし、味わいの言語的記述をもとに、描画表象と言語表象の複相的な記述の関係性をマトリクスとしてチャート化して分析する手法を提案した。

この手法は他にも、これまで味覚研究で色や形の強制選択式課題が中心であった感覚間連合の研究に対して、被験者がより複合的な表象を自ら生成する課題を可能にしたという点でも意義のあるものといえるだろう。

味覚に関する表象研究の展開

味覚に関する表象の研究は、本研究が世界的にも先駆けとなるものであり、今後の展開に関してはほとんど今の時点では何も分からないというのが正直な思いである。ただし本論文で示したような幾つかのキーワード、すなわち現象論的なモデル、トップダウン的な（他の感覚領域の情報を含む）知識の重要性、複相的な表象の重ね合わせによる説明、そして立ち現われに対する類推的投射としての構成的表象行為などといった概念に関しては、おそらく味覚をはじめとする近接感覚の認知の研究においては今後基盤となる概念になることは確信している。

本研究はいわば土俵づくりからはじめたものであり、その研究過程自体が構成的なプロセスである。本論文はその通過点のひとつをしめすものにすぎず、この先もこの構成の過程は已むことはなく続くものである。本論文が知覚表象研究の基盤となりつつも、できればより早く当然の内容になること、あるいはより高次の知覚表象研究の扉をひらく力となることを望みたい。

参考文献

- Akita, K. (2013). The lexical iconicity hierarchy and its grammatical correlates. In L. Elleström, O. Fischer, & C. Ljungberg (Eds.), *Iconic Investigations* (Vol. 12). Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- 浅野倫子, & 渡邊淳司. (2014). 知覚と言語. In 今井むつみ & 佐治伸郎 (Eds.), 言語と身体性 (pp. 63–91). 岩波書店.
- 阿刀田稔子, & 星野和子. (1995). 擬音語擬態語使い方辞典. 創拓社.
- Alexander, C. (1966). *A city is not a tree*. Design, 46–55.
- Bremner, A. J., Caparos, S., Davidoff, J., de Fockert, J., Linnell, K. J., & Spence, C. (2013). “Bouba” and “Kiki” in Namibia? A remote culture make similar shape–sound matches, but different shape–taste matches to Westerners. *Cognition*, 126(2), 165–172.
- Deroy, O., & Valentin, D. (2011). Tasting liquid shapes: investigating the sensory basis of cross-modal correspondences. *Chemosensory Perception*.
- Fukushima, H. (2018). A Phenomenological Model for Generating the Tasting Description of Japanese Sake. In T. Ogata (Ed.), *Content Generation Through Narrative Communication and Simulation*. IGI Global.
- Fukushima, H., Imai, M., & Tanaka, S. (2017). The Usage Mechanism of Japanese Ideophones in the Description of Taste: Morphological and co-occurrence

- analysis of the description of wines and sakes. *International Journal of Computational Linguistics Research*, 8(3), 109–122.
- 福島宙輝, & 田中茂範. (2016). 味覚表現における音象徴語の使用原理. *人工知能学会誌*, 31(6), 1-8.
- Harnad, S. (1990). The symbol grounding problem. *Physica D: Nonlinear Phenomena*, 42(1), 335–346.
- 樋口耕一. (2004). テキスト型データの計量的分析. *理論と方法*, 19(1), 101–115.
- 廣松渉. (1997). *もの・こと・ことば*. 勁草書房.
- 市川浩. (1990). *< 中間者 > の哲学*. 岩波書店.
- Imai, M., Kita, S., Nagumo, M., & Okada, H. (2008). Sound symbolism facilitates early verb learning. *Cognition*, 109(1), 54–65.
- 今井むつみ, & 佐治伸郎. (2014). *言語と身体性*. 岩波講座コミュニケーションの認知科学; 1. 東京: 岩波書店, 2014.7.
- 日下部裕子, & 和田有史. (2011). *味わいの認知科学: 舌の先から脳の向こうまで*. 勁草書房.
- Lakoff, G. (1987). *Women, fire, and dangerous things: What categories reveal about the mind*. Cambridge Univ Press.
- Lakoff, G., & Johnson, M. (1980). *Metaphors we live by*. University of Chicago press.
- Langacker, R. W. (1993). *Reference-point constructions*. *Cognitive Linguistics* (Includes Cognitive Linguistic Bibliography), 4(1), 1–38.
- Langacker Ronald, W. (1990). *Concept, Image, and Symbol-The Cognitive Basis of Grammar*. Berlin: Mouton de Gruyter.
- Lupyan, G. (2012). Linguistically Modulated Perception and Cognition: The Label-Feedback Hypothesis. *Frontiers in Psychology*, 3, 54.

- 丸山圭三郎. (1985). 言語と世界の分節化. *岩波講座哲学 2, 経験 言語 認識*, 35-64.
- 松浦照子. (1992). 酒を味わう言葉－色, 味, 香りに関する感覚表現－. In 丹羽 & 田島 (Eds.), *日本語論究 3 減退日本語の研究*. 和泉書院.
- Manning, C. D., & Schütze, H. (1999). *Foundations of statistical natural language processing*. MIT press.
- 長井隆行, & 中村友昭. (2012). マルチモーダルカテゴリゼーション: 経験を通して概念を形成し言葉の意味を理解するロボットの実現に向けて(記号創発ロボティクス). *人工知能学会誌*, 27(6), 555-562.
- 中島秀之. (2015). *知能の物語*. 近代科学社.
- 大森莊蔵. (1976). *物と心*. 東京大学出版会.
- 大塚裕子. (2004). 日本酒の味わいに関する評価表現の分析. *人工知能学会全国大会論文集*, JSAI04, 147.
- 大塚裕子, 諏訪正樹, & 山口健吾. (2015). 創作オノマトペによる日本酒を味わう表現の研究. *人工知能学会全国大会論文集*, 29, 1-4.
- Rolles, E. T. (2009). From reward value to decision-making: neuronal and computational principles. In J.-C. Dreher & L. Tremblay (Eds.), *Handbook of reward and decision making*. Academic Press.
- SCHEIER, C., & PFEIFER, R. (1999). THE EMBODIED COGNITIVE SCIENCE APPROACH. In *Dynamics, Synergetics, Autonomous Agents* (Vol. Volume 8, pp. 159-179). WORLD SCIENTIFIC.
- 瀬戸賢一. (2003). *ことばは味を超える: 美味しい表現の探究*. 東京: 海鳴社.
- 瀬戸賢一, 山本隆, 楠見孝, 澤井繁男, 辻本智子, 山口治彦, & 小山俊輔. (2005). *味ことばの世界*. 海鳴社.

- Simmons, W. K., Martin, A., & Barsalou, L. W. (2005). *Pictures of appetizing foods activate gustatory cortices for taste and reward*. *Cerebral Cortex* (New York.: 1991), 15(10), 1602–1608.
- 諏訪正樹, & 藤井晴行. (2015). *知のデザイン-自分ごととして考えよう*. 近代科学社.
- 諏訪正樹, 堀浩一, 伊藤毅志, 松原仁, 阿部明典, 大武美保子, 松尾豊, 藤井晴行, 中島秀之. (2015). *一人称研究のすすめ: 知能研究の新しい潮流*. (諏訪正樹 & 堀浩一, Eds.). 東京: 近代科学社.
- 田中茂範, & 深谷昌弘. (1998). *〈意味づけ論〉の展開*. 紀伊國屋書店.
- 谷口忠大. (2014). *記号創発ロボティクス*. 東京: 講談社選書メチエ.
- 谷口忠大, & 榎本哲夫. (2005). 身体と環境の相互作用を通じた記号創発: 表象生成の身体依存性についての構成論. *システム制御情報学会論文誌*, 18(12), 440–449.
- 平弥悠紀. (2004). 現代語における擬態語のタイプについて. *同志社大学留学生別科紀要*, 4, 17–29.
- Taylor, J. R. (2003). *Linguistic categorization*. Oxford University Press.
- Taylor, J. R. (2012). *The mental corpus: How language is represented in the mind*. Oxford University Press.
- 辻幸夫. (2013). *新編認知言語学キーワード事典*. 研究社.
- Uexküll, J. V. O. N. (1998). *A stroll through the worlds of animals and men: A picture book of invisible worlds*, 4(1934), 319–391.
- 宇都宮仁. (2012). フレーバーホイール. *化学と生物*, 50(12), 897–903.
- Velasco, C., Woods, A. T., Petit, O., Cheok, A. D., & Spence, C. (2016). Crossmodal correspondences between taste and shape, and their implications for product packaging: A review. *Food Quality and Preference*, 52(4), 17–26.

- 渡邊淳司, 加納有梨紗, 清水祐一郎, 早川智彦, & 坂本真樹. (2010). 手触りの快不快とオノマトペの音韻の関係性に関する実験的検討. *研究報告音声言語情報処理 (SLP)*, 2010(31), 1-5.
- 山口健吾, & 大塚裕子. (2014a). 対話型日本酒推薦システム構築のための味わい認知表現の分析. *ことば工学研究会資料*, 46, 5-9.
- 山口健吾, & 大塚裕子. (2014b). 日本酒の味わい表現の分析. *電子情報通信学会技術研究報告*, 114(189), 7-12.
- 山本隆. (2008). 味覚の神経生理学. In 近江政雄 (Ed.), *講座〈感覚・知覚の科学〉(4) 味覚・嗅覚* (pp. 20-37). 東京: 朝倉書店.
- 吉本隆明. (1990). *定本言語にとって美とはなにか (Vol. 1)*. 角川書店.

謝辞

本論文の執筆にあたり、主査であり指導教員である田中茂範先生に心より感謝申し上げます。田中先生には学部2年次より研究会を中心に指導を賜りました。修士課程からは味覚という感性領域に舵を切りましたが、今日のそしてこれからの私の研究の底流には常に田中先生の哲学と思索の軌跡があります。田中先生のもとで薫陶を享けた日々は私にとっての宝物であり、田中先生には生き方としての研究者の理想像を教えていただきました。大きな尊敬の念とともに、先生の意味づけ論をさらに発展させられるよう今後も精進したいという思いをあらたにしております。

副査を引き受けて下さった霜崎實先生、今井むつみ先生、中浜優子先生にもこの場をかりて謝意を表します。霜崎先生、中浜先生には修士課程から毎週のように研究の進捗を講評して頂き、味覚表現の研究という捉えどころのないテーマに対し、常に建設的なコメントを頂き、研究を推し進める指針を与えていただきました。小手先の研究ではなく、思想的背景をもって精緻に理論を積み重ねることの大切さを両先生からは常に教えていただきました。本当にありがとうございました。

今井先生には多くのプロジェクトに携わらせていただきました。日本に居ながら世界の第一線に研究を置くということの意味、自らの居る場所を「世界」にするということの意義を、これからも先生の背中から学びたいと思います。オランダへの訪問で M. Dingemanse 氏や A. Majid 氏から刺激を受けられたことも今井先生のお力添えの賜であり、感謝致しております。

末筆ですが、家族にも感謝の意をあらわしたいと思います。強い肝臓に産んでくれた両親と、健康に育ててくれた祖母に深く感謝いたします。

APPENDIX I

日本酒の味わいの描画表象と言語表象の複相的記述事例

日付：2017/2/28

銘柄名：月山しぼりたて無濾過生原酒

コメント

ややだらしなく，ひらべったく横に広がる．内側から広がる躍動感ではなく，酸味とすこしのえぐみが味の外側の皮の部分で外側に引っ張ろうとする．水っぽさがあって，軽いテクスチャだがすこし最後に雑味が残るのが気になる．：

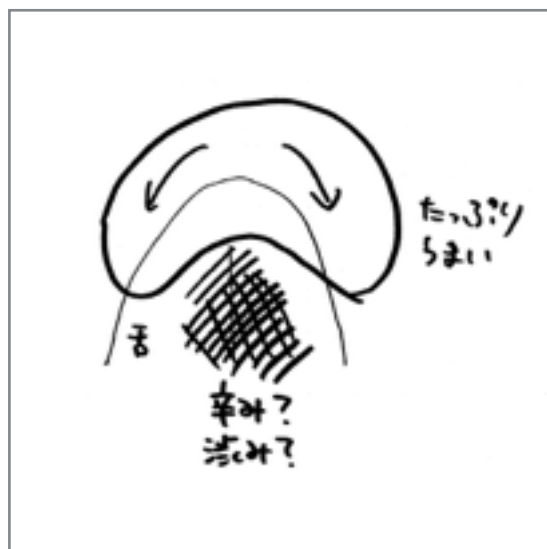


日付：

銘柄名：

コメント

舌先に透明なすこし水っぽい糖．グラデーションを描くようにジューシーに広がってくるが，舌の中心に水分をかささう渋味，辛味があって，境界を引いたふたつの世界．全体の印象をつくるのはジューシーな味の方で，なめらか甘口でやさしいが，それだけではない二面性が魅力的．



日付：2017/2/28

銘柄名：自然郷 七(セブン)

コメント

舌の前半は美味しい。おっと思わせるが、次第に霞がかかるようにして味が消えていく。最後は糖をみずでうすめたような後味で、満足感は乏しい。後半のさっぱりした感じを好意的に言えば後半が引き締まるという感じかも。



日付：2017/2/28

銘柄名：自然郷 七(セブン)

コメント

舌の前半は美味しい。おっと思わせるが、次第に霞がかかるようにして味が消えていく。最後は糖をみずでうすめたような後味で、満足感は乏しい。後半のさっぱりした感じを好意的に言えば後半が引き締まるという感じかも。



日付：2017/3/2

銘柄名：加賀ノ月〈満月〉純米吟醸

コメント

豆乳に漬かっていた絹ごし豆腐のような、濃くもなめらかな入り。味噌の米麴の粒を一粒だけ噛んだときにぽっと出るくらいの熟成香が鼻をよぎる。全体として特筆すべきはなめらかな入りからのおちついた丸い輪郭。この輪郭よ。心地よい丸。言いたくはないが、酒の名が体をたしかに表している。その練れたおだやかな熟成香は徐々に渋味に姿を変えて舌の付け根の裏側あたりで感じられる。喉越しというより喉通りという名前をつけたいほどに、落ちていく際までころりとした輪郭が保たれている。



日付：2017/3/23

銘柄名：純米大吟醸藍しぼりたてBY28

コメント

上立ちがすでに旨い。ギュッとみずみずしく詰まった酸っぱいフルーツ。少しかたく、酸が立って主体だが、鉤でがーっとひっかくように渋味が谷をつくり、舌の表面が露出する。真ん中の畝の上の方はふるふるっと美味しい果実味が揺れている。飲み込む瞬間に渋味がカッと喉の奥に現れ、旨味のある味を持ち上げて切れ味が出る。余韻に米の旨い香りが鼻の上空に漂い、満足感につながる。

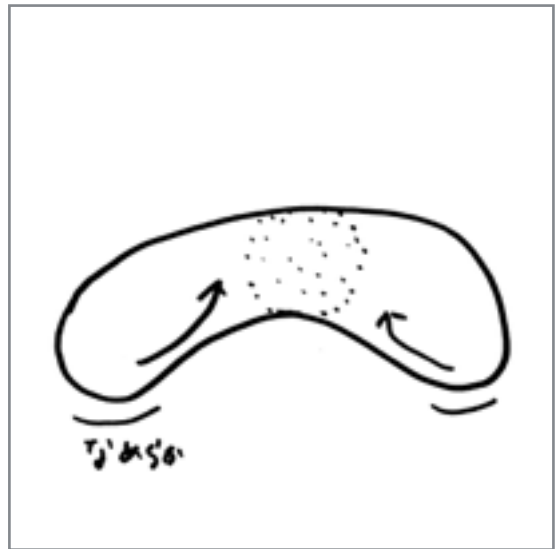


日付：2017/3/23

銘柄名：純米大吟醸藍しぼりたてBY27

コメント

上立ちは生ひね？と思わせる手前のぬかの香りと、洋梨の香りが両方とも薄くして、割符のようにスプリットして感じられる。舌当たりはとてもなめらかで、舌の動きとともに広がろうとしては中心に持ち上げ、また広がろうとしては中心に持ち上げようと揉み合うような動き。フレッシュさはなく、練り込まれたようなまったく角のない旨味がくねくねと動いている。フレッシュさの面影は、酸味渋味が舌の表面でごく薄く膜を張り、輪郭となって感じられる。

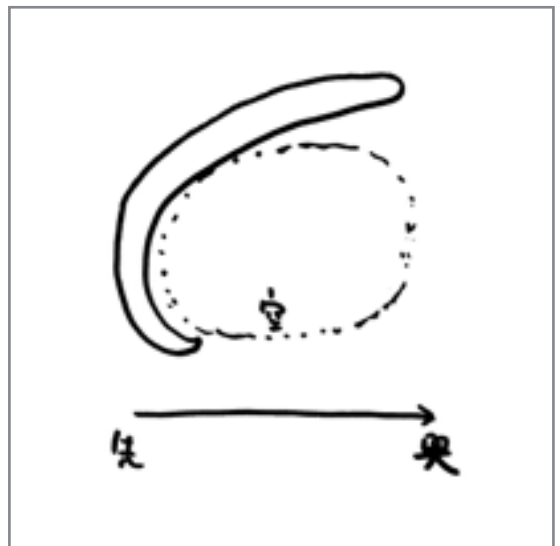


日付：2017/3/23

銘柄名：福光屋春吟醸2017

コメント

軽い。たすい。上立ちは華やか。中央が空洞で、ぽっかりと空いている。空洞に追いやられた酒が口の前の方にたまっているが、飲み込むときにも舌の中心は通らず空気感がずっと残る。



日付：2017/3/23

銘柄名：純米大吟醸千日囲い

コメント

伸びやか．伸びやかという言葉に尽きる．上品な熟成の香りが早くから鼻に気体として拡散する．口の奥に向かって糸を引くような伸びる旨味．舌の表面はつるみを感じて，圧迫感はない．最後は舌の先に少しの塩ミネラルを感じる．ぬるめで飲みたい．



日付：

銘柄名：

コメント

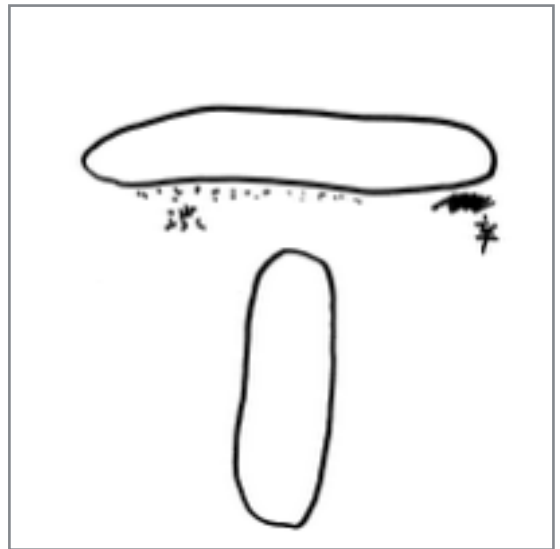


日付：2017/3/24

銘柄名：今宵八雲

コメント

質量がある。酸，旨味の濃い味わいだが，フレッシュ感もあって，重厚さとフレッシュさの両A面。厚みのある平べったい形で，横にも長い縦にも長い。しかし円形ではなく，焦点を当てるとどの方向にも厚みのある横長の形がある。舌の表面は渋いざらつきで，「渋味」と「渋い状態」の違いに気付かされる。そのざらつきが酒の液体を数ミリ浮かしている。飲み込んだ直後に喉元に辛さが姿をあらわす。



日付：2017/3/29

銘柄名：春吟醸2017

コメント

軽い上立ち。薄いリンゴ，ややアルコールの刺激。室温で呑んだので，平板な味に感じる。きりっと冷やして酸を立たせたほうがおいしそう。口当たりはまるやかだが味は薄く，上品でやわらかい餅を口にした感じがする。舌の上はなめらかなテクスチャだが，口蓋でざらつきや少しひんやりした渋味を感じる。味本体のくゆるようないくつかの味を捉えたいが捉えられない。

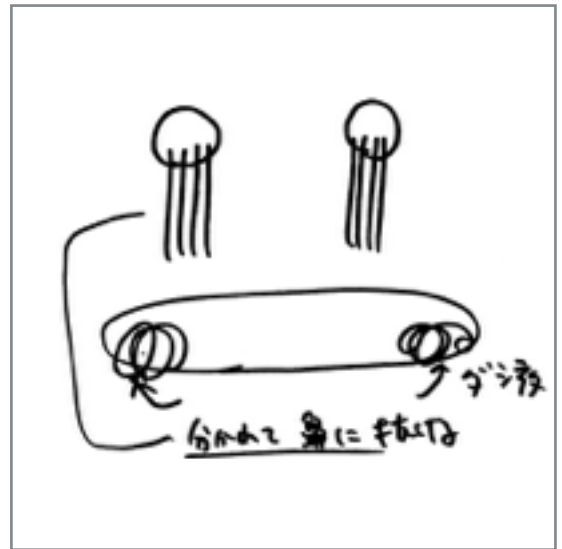


日付：2017/3/29

銘柄名：純米大吟醸藍しぼりたてBY28

コメント

常温で、飲み込んだ後に軟口蓋の奥を駆け上がってくる辛味がすごい。冷やさないとお荒さが際立つ。舌で転がしながら荒さをなだめつつ味わうと、舌の動きに呼応して鼻の両方の穴に別々に、口の中から垂直に通る抜ける風味。米か？舌の裏両脇から唾液が湧いてきて、酒をとろつかせる。今日はテクスチャは取れるが味がよくわからない。



日付：2017/4/6

銘柄名：春吟醸2017

コメント

上立ちは爽やかな香りと油っぽさがパラパラ漫画のように入れ替わり立ち替わり。口に含むと舌の4分の1先の方でチクチクとした酸味がジリジリする。液体はその奥の方に追いやられて口の後ろのほうにたまり、一旦まとまってから喉に落ち込んでいく。甘みはあるが味は落ち着いて軽く、春の夜風が似合う。飲み込んだときに現れる喉の奥をひっかくようなざらつく辛さが、前は嫌だった気がするが今日はアクセントになっているように思えて、そのアクセントによって気管から立ち上る余韻の香気に意識が向くように思える。



日付：

銘柄名：

コメント



日付：2017/4/12

銘柄名：純米大吟醸藍しぼりたてBY28

コメント

だいぶ丸くなってきた。熟した果実の甘みになってきて、酸味もあるのでたっぷりとした味になってくる。舌の上は丸くつるっとしているが、上の方はとがった味がところどころ。尖った味は辛味やざらつきなど。最後に舌尖の方まで塩味が伝わってまわりこんでくる。



日付：2017/4/23

銘柄名：加賀鳶純米大吟醸藍

コメント

こんなに平板だったか？味がすかすかで抜けている感じ。平べったく、硬いかんじ。舌の上に酸がひんやりと乗っていて、両端がピザの耳のように酸で盛り上がっている。真ん中に味がなく、空虚。

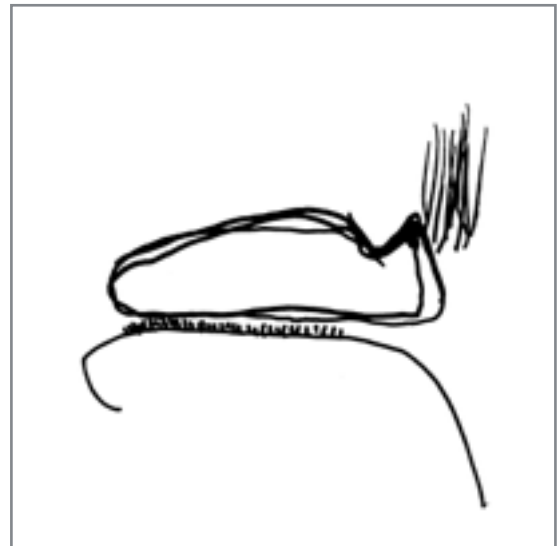


日付：2017/4/23

銘柄名：加賀鳶純米大吟醸

コメント

複雑に思える。味の要素がいくつか。やや重みのある酸，甘みがメインの味だが，気になるのは舌の表面のざらつくような疎水性のある粉っぽい味。緩やかにボリュームを持ちながら奥に行き，ジューシーと一瞬思えたのも束の間，飲み込む際に辛味が現れる。鼻に抜ける香気も辛く，味の甘さと対照的で，香気のキレを感じる。

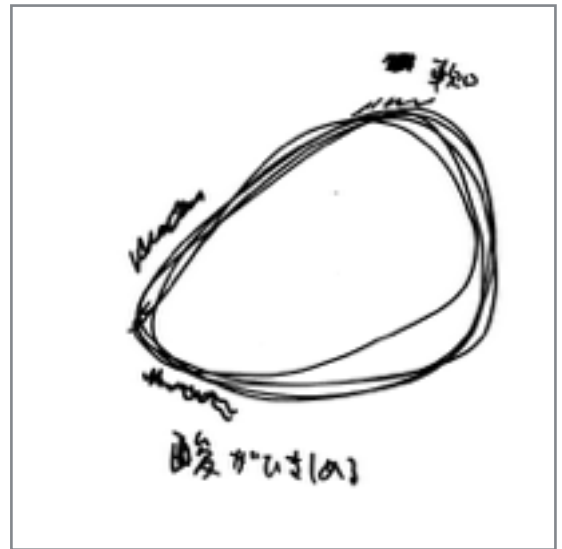


日付：2017/4/24

銘柄名：伝心

コメント

あんこぐらいこってりした甘みがかたまりのままぼわっと広がって、軟口蓋に触れる。入り口から中盤までは酸が引き締めていて甘みだけにならない良さもある。好みとしてはちょっと甘すぎかも。

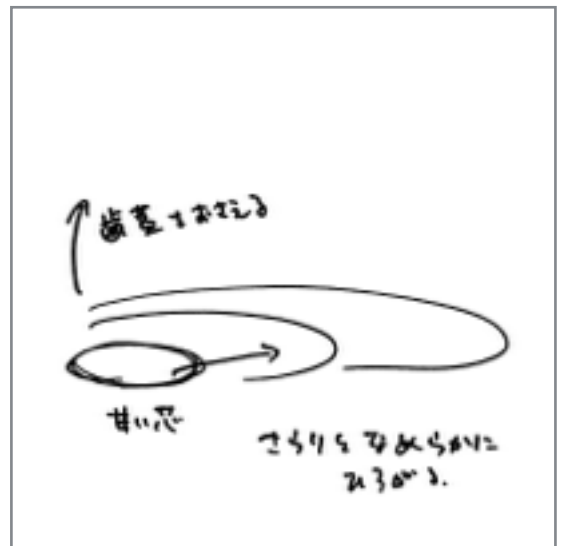


日付：2017/5/4

銘柄名：出羽桜純米吟醸

コメント

落ち着いて旨味のたっぷり乗った味。テクスチャはされあっとしていて、ひんやりとした酸が前歯の歯茎を軽く指でおさえるような。熟成っぽい琥珀色の甘味の芯が舌の前の方にあって、さらさらと抵抗なく口じゅうに広がる。余韻も心地よいが、やや渋味雑味が舌奥に絡むか。

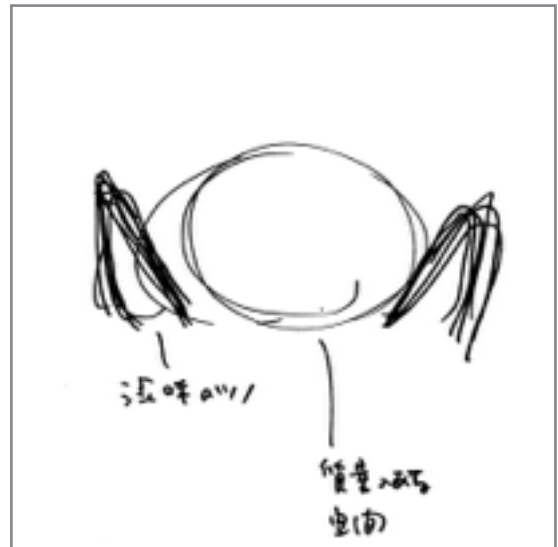


日付：

銘柄名：美寿々熟酒特別純米

コメント

ちゃんと熟成。1年低温くらいか？質量の在る空気が中心にあって、熟成の味かと思うが、熟成は鼻で抜けて感じられていて、質量は透明で重い空気。その両脇に角が生える用に渋味。上品な熟成感で、揚げ物に併せたい。

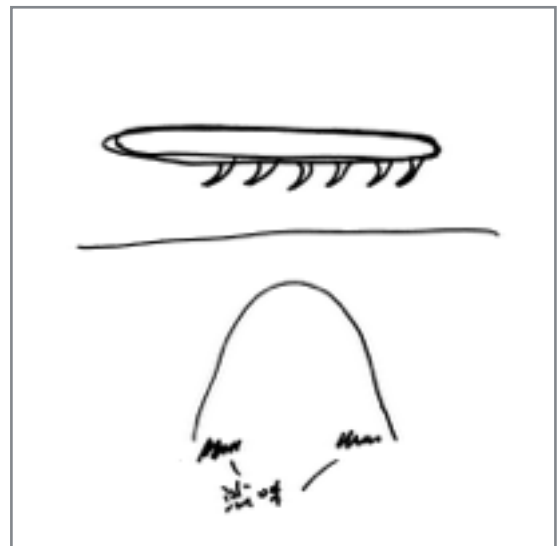


日付：2017/05/12

銘柄名：純米大吟醸藍

コメント

総体として、「藍の味」と思えるようになってきた。なめらかなガラスの質感で、酸味が輪郭をつくっているが、輪郭を感じるのではなく味全体を塊として感じる。舌を渋味がひっかきながら、奥へ奥へと行進する。終着点は舌の奥、二手に分かれて渋味が陣取っている。

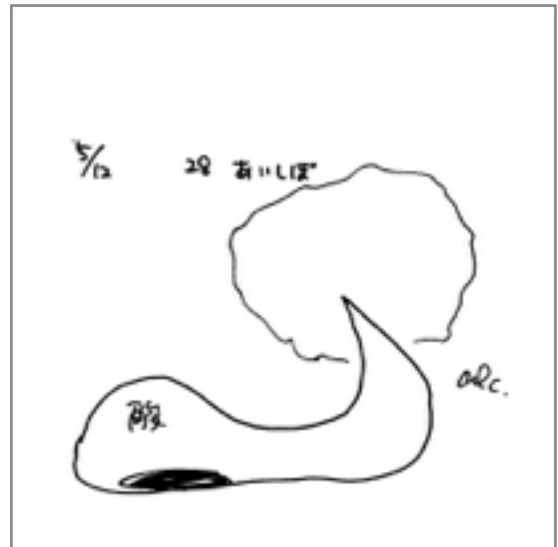


日付：2017/05/12

銘柄名：純米大吟醸藍しぼりたてBY28

コメント

酸味のボリュームがあって、最後にアルコール感。
アルコール感は尖ってるが、気化して鼻の奥にまで
ふかーっと広がる。舌の中心に疎水性のある酸渋。
メディア慣れした若手感はあるがやや軽薄か。

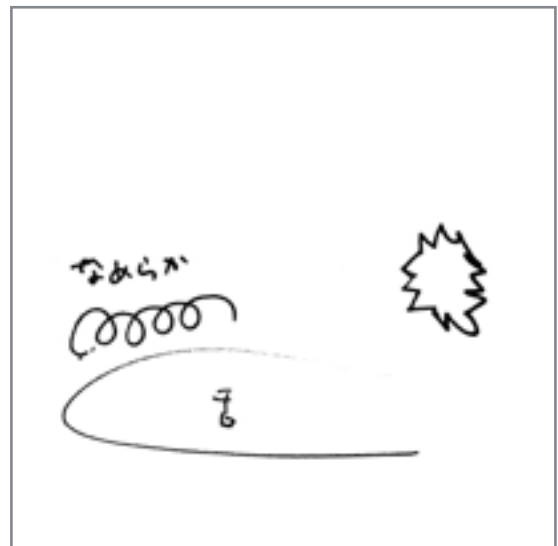


日付：2017-05-12

銘柄名：にごり

コメント

ゆりゆりゆりゆりゆっと入ってくる。一瞬気を許す
間もなく辛味が舌をノックし、最後は鼻の奥をハン
マーで叩く。やはりにごりの粕感で質量と渋味が感
じられるので、単体で美味しい気がする。



日付：

銘柄名：

コメント

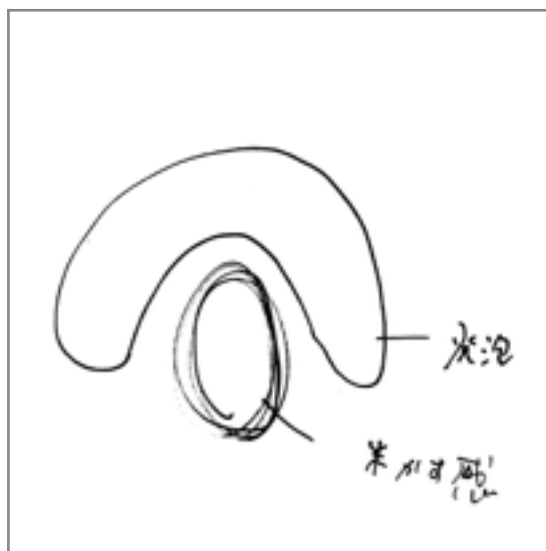


日付：2017/5/30

銘柄名：奥夏かすみ吟醸

コメント

バブみたいな発泡が騒ぎ立てる。わーっと広がって、
米のうまい粕感のねりねりが下の中心に。発泡が収
まって渋味になるが、少しスカスカ、欲言えばさっ
ぱり。

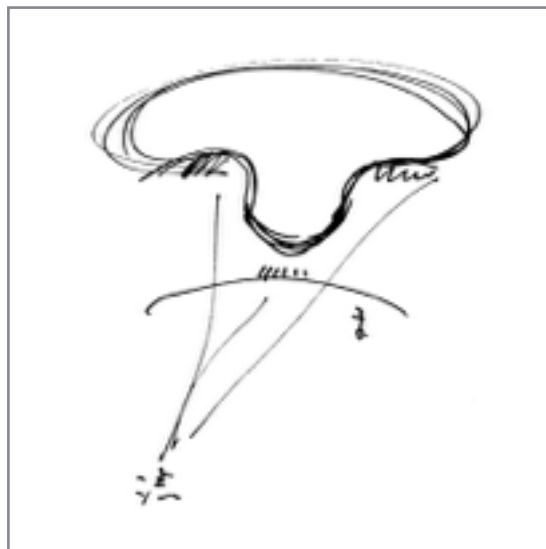


日付：2017/5/30

銘柄名：蒼空

コメント

なめらか．だが滑らかな膜が引けると渋味の上に片足で立つような味．味の正体は分からないが，透明な味だということはわかる．

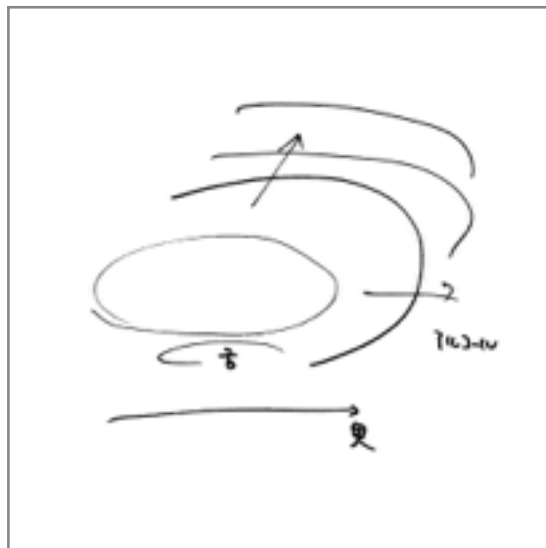


日付：2017/6/4

銘柄名：琥泉純米大吟醸無濾過生原酒

コメント

上立ちは強くメロン．かーっとアルコールの抜けを感じる．喉の上，奥の方．酸，強く感じる．中がなく，輪郭だけか．輪郭でもなく，ジリジリとした感触として．発泡はチリリ，点を置くように．

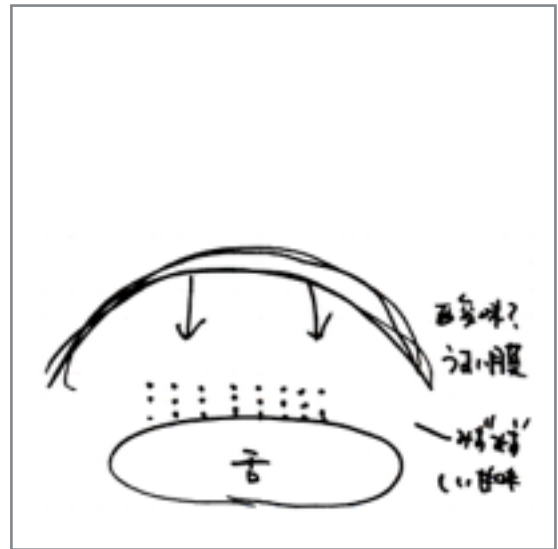


日付：2017/2/24

銘柄名：結 純米大吟醸雄町無濾過生原酒

コメント

発泡感に意識を一瞬持って行かれるが，それどころではない複雑かつ明快な旨さがある．空間としては上から味が降ってくる．酸味がメインなのか？常温に近づくにつれて甘みが顔を出し，まろやかなでやさしい甘味がしとしとと舌の上で雨だれのように降って潤う．後口は甘みで，水たまりのようにしっとりと水が残る．単品で旨い．



日付：2017/2/24

銘柄名：福田 純米吟醸

コメント

旨い甘みのまとまりが脈打ちながらゆっくりとこっちに来る．クラゲが泳ぐような動きでずいずいと迫ってくる．杯をすすめると丸い球体の味になるが，中心に甘みの玉が輪郭を保つ．

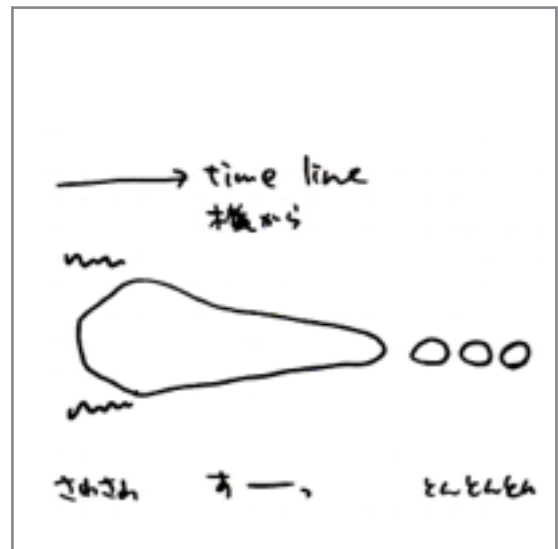


日付：2017/2/24

銘柄名：福田 純米

コメント

さわさわっと林に吹く涼しい風のような発泡感。さわさわとしつつも中心に甘みの粘土がある。その粘土がすぬーっと伸びて一瞬ふくらんだピークを迎え、舌の上でまろやかさを感じたところで尾を引くように丸いまま収束していく。最後はパチンコ玉くらいの透明で軽い球をとんとんと置くように余韻を残す。



日付：2017/2/24

銘柄名：辰泉特別純米

コメント

軽くすーっと入ってきて途中からくわっと透明なガスっぽく広がる。低アルコールっぽい冷たさもあり、きれいに切れる冷たい酸味が頬の内側をじりじりと覆う。中心に甘みの芯があって、後口までよく残る。



日付：2017/2/24

銘柄名：流輝

コメント

甘みベースでべやーっと舌に広がるが、輪郭をぎりぎり保っている。最後にさいっ！と畳んだ扇子で舌の根元を叩かれる。平べったいスライムのような形で、舌の表面に濁りのざらつきが膜を張る。

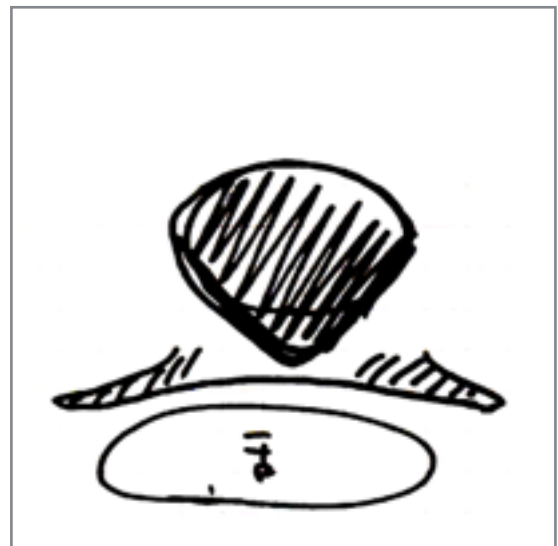


日付：2017/2/24

銘柄名：黒兜純米吟醸夢一献黒麴

コメント

なんだこれ。舌の上でによっと広がって止まる味と、口の空間の浮いたところにどんとあって舌の中心にとんとんとあたる味の2つの味。によっとなるのはちょっとエグいくらいの厚みのある酸味。中心にあるのは旨味か？舌に当たったところは渋みが通り抜けるようにざらついて、後味は舌の中心の野原感と周辺のじみじみとしたえぐい旨味。よくわからない味。

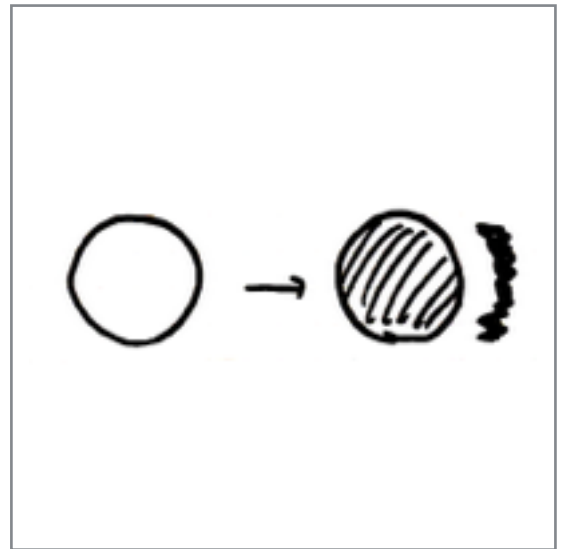


日付：2017/2/24

銘柄名：一歩己 うすにごり

コメント

甘みが酸味に入れ替わって，最後にしびしびっと密度の高い味が残る．甘みは心地よい甘みで，うまいなーと思うんだけど，すぐにすりガラスのような霞んだ酸味にいかわってさっとさばける．後口は旨い甘みの余韻が舌の上に残る．



日付：2017/2/24

銘柄名：会津中将

コメント

重い．米のしっかりした旨味が第一印象．舌の上で滑らかに揺れるジューシーな酸味と硬口蓋でざわざわと騒ぐ渋みの二層性が楽しい．分かれているわけではなく2つの味がまとまって同居している．渋みが硬口蓋から軟口蓋を撫でながら喉奥に滑り落ちていく．飲み込む際に舌の上にいた酸味がふわっと立ち上がってより甘く糖っぽく変化する不思議な味わい．
重い．米のしっかりした旨味が第一印象．舌の上で滑らかに揺れるジューシーな酸味と硬口蓋でざわざわと騒ぐ渋みの二層性が楽しい．分かれているわけではなく2つの味がまとまって同居している．
渋みが硬口蓋から軟口蓋を撫でながら喉奥に滑り落ちていく．飲み込む際に舌の上にいた酸味がふわっと立ち上がってより甘く糖っぽく変化する不思議な味わい．



日付：2017/2/24

銘柄名：播州一献 純米生原

コメント

伸びやかな旨さ。少し重い甘み旨味がぐーっと奥の方に伸びる。最後に茶色いざらつきが舌の奥をひっかく。美味しいが、アピールに欠ける気もする。肉料理と合わせるべきか。

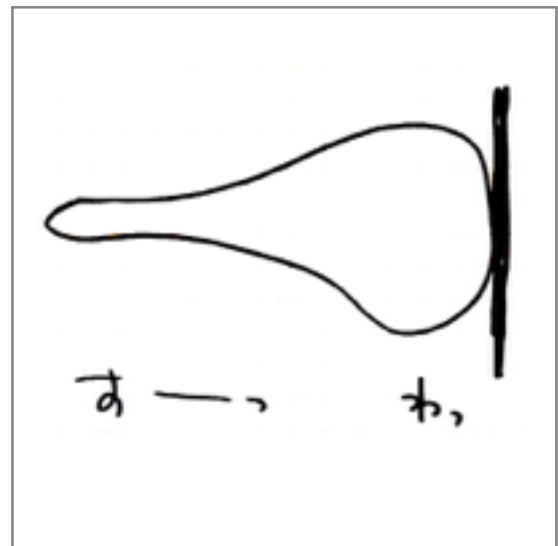


日付：2017/2/24

銘柄名：酒屋八兵衛純吟生にごり

コメント

すーっとそうめんを引くように入ってきて、わっと広がって止まる。収束ではなく止まって終わる感じ。二杯目以降で丁寧に最後を見ると、旨味がストッパーとしてなだめるように止めていることがわかる。粕感が強い。

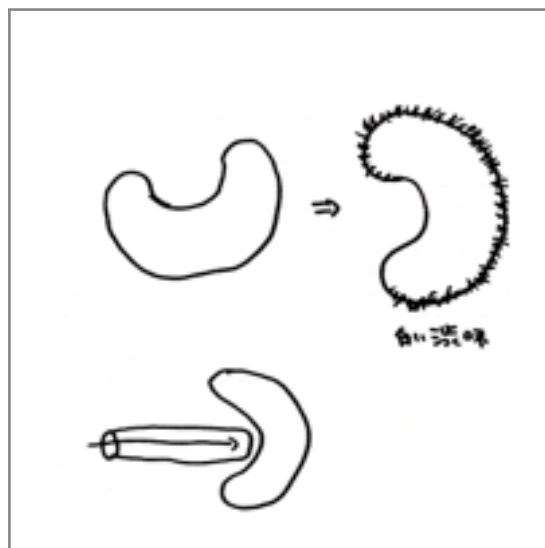


日付：2017/2/25

銘柄名：福光屋 吉祥

コメント

滑らかに切る前の金太郎飴みたいな形でひゅーっとはいってくる。やや塩ミネラルっぽい感じでぬめりのある輪郭の膨らみをみせて、最後に渋みが表面に生えてくる。鼻に抜ける香りは上質でよく練られた熟成風味。なめらかでありつつざらつきもあり、複雑な多面性を楽しませてくれる。爛をつけるか、根菜系の漬物と合わせたい。

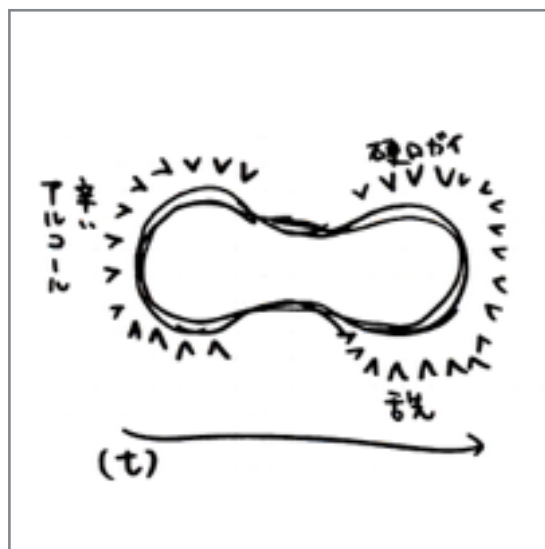


日付：2017/2/25

銘柄名：福光屋1月25日詰め

コメント

これをザリ味と名付けようかしらん。アルコールのザリザリした刺激。舌尖から口の前半分を覆い、最後にも飲み込み際に喉元をひりつかせるアルコール感。ただ本題は中心にあるまろやかな旨味ですよ。その旨味をアルコール感が凌駕してしまってる。由々しき味。アルコール感の皮をはいで、まろやかな甘旨味だけを食べたい。

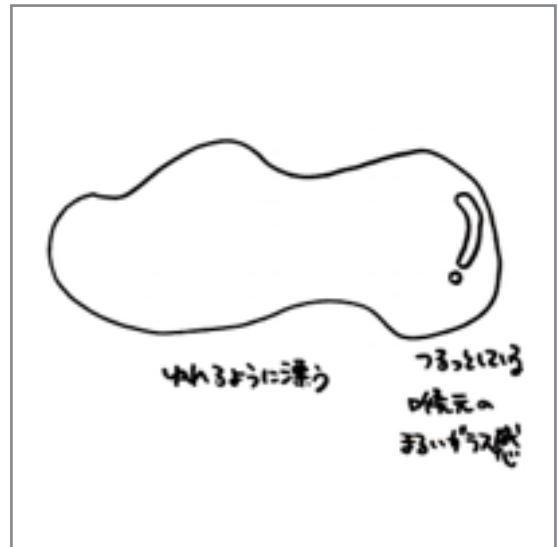


日付：2017/2/25

銘柄名：

コメント

ゆやーっとみずみずしさいっぱい泳ぐように口の中に広がるが、液体の表面はつるつるしている。とくに喉元ではまん丸のガラスの球のよう。舌の上ではみずみずしい軽い酸味だけを感じ、口の中空に浮いている。わたあめを両手でぽんぽんと浮かすように浮いている。たぶん酸味が浮かしているんだと思う。味は切れるがえぐみがなく、とても透明感があってきれい。何杯でものめる。



日付：2017/2/25

銘柄名：美丈夫しぼりたて生慎太郎

コメント

影武者がいる。じわっと唾液が湧いてくるような、旨くフルーティーな大きい球体の酸がぱっと目につくが、直後に茶色い米の旨味が「おりまっせ」とのれんから顔を覗かせる。飲み込むときに鼻に抜ける香りは影武者のほうで、鼻奥にこんもりととどまった後、重くくぐもった感じで喉にまた降りてきて長残りする。

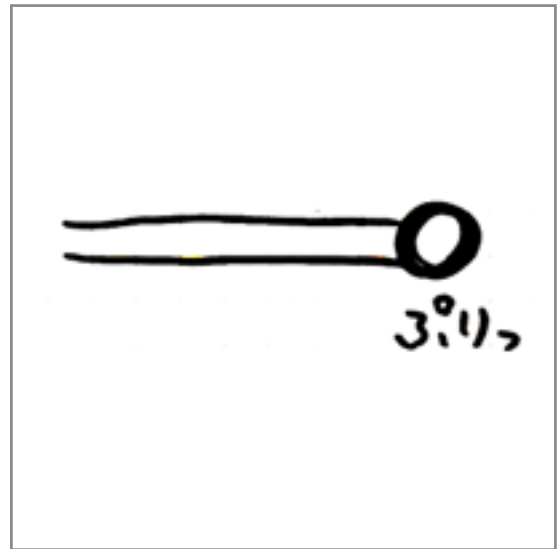


日付：2017/2/25

銘柄名：越乃鹿六

コメント

大信州と違いがわからない。平坦な味で，老香もしくは熟成香がほんのり。最後にぷりっと開く香りも最初の味が香りに開いただけに思える。燗酒にすると伸びるのかもしれないが，単品ではあまり飲む気がしない。ただ，つるりとしたガラス質の輪郭が保たれていることだけは確かで，雑味もない。



日付：2017/2/25

銘柄名：大信州純米吟醸

コメント

単純な味に思えて，正体を見ようとすると複雑で，掴みどころがない。入り口，かりそめの姿はべっこう飴の甘み。すこし焦がした感じ。いやらしさはなく，ふわーっとドーム状に香気が広がるが，拡散ではなく本当にドームのように形を保っている。舌の上には薄く平べったい，ツルツとした芯。透明な甘み。後半にざっざっと舌の上から喉の奥をひっかく，プラスチックの芝風の玄関土落としマットのようなアルコール感。好きかと言われると好きではない。



日付：2017/2/25

銘柄名：酔鯨生詰純米原酒

コメント

老ねているのか？老ねているのか？っと思わせておいて老ねている。つーっと細くたなびくように老ねた味で入ってきて、鼻にぽっと開く香りも老ねている。ただ、いやらしさはなくきれい。らくだ色の服を着た無害なおっさん。

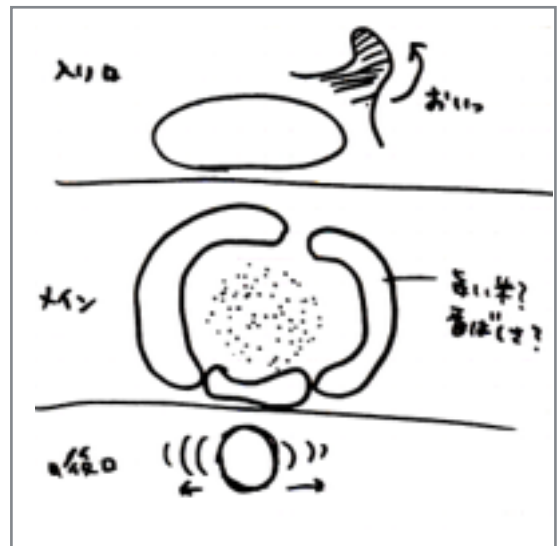


日付：2017/2/25

銘柄名：神亀しぼりたて生酒純米

コメント

なんやこれ。かたまり，まとまった味。最初鼻に，おいっと波の塊が立つように上がってくる香りがある。味が濃く，要素が多い。四方八方からゴムボールを投げられたときの無害などうしようもなさがある。あとくちはアルコールなのか，ぽわっと球体に旨いガスがひろがって広がろうとする。真ん中の味を取りたいが難しい。外側に玄米っぽい旨味甘み？真ん中は空間だが，何かが埋めている。味ではない，質量だけを感じる。

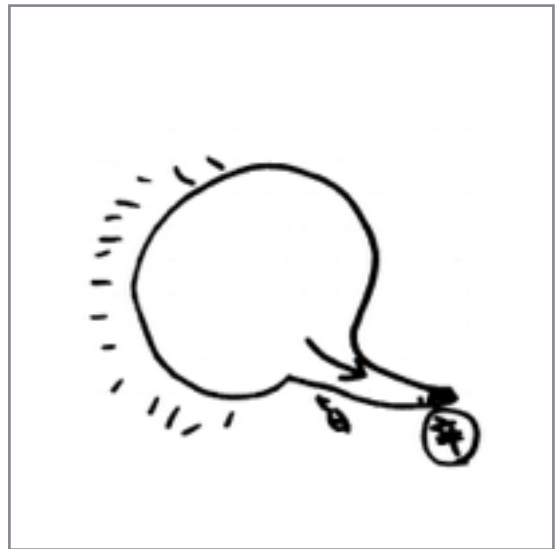


日付：2017/2/26

銘柄名：鯉川別嬪（爛）

コメント

爛をつけたこともあってやわらかくふぁっとひろがる。外へ外へハイハイと踊りながら広がる盆踊り感。旨味がにゅっと伸びて、最後に辛味の片鱗を少しだけ添える。ぬるくなってくると性格の良さが顔を出して、いつまでも一緒にいたくなる。



日付：2017/2/26

銘柄名：三連星 純米吟醸 生原酒

コメント

舌先に重心のあるきれいな甘味がメイン。舌の中央にまでふっくらしたざぶとんのようにほこっと乗っている。そこにおもむろに、あいつとおぶさるように香ばしい甘みが乗っかる。違和感がなく、まとまりがあるが、悪気のない年寄りの迷惑感は否めない。その香ばしい香りが鼻に抜けて、ゆったりと香ばしい余韻を漂わすが、そこはかとなない厚かましさを感じる。



日付：2017/2/26

銘柄名：朝日栄特別純米本生

コメント

一旦横に展開して、中心にドーンと流れてくる。横に行くのは舌の両側、やや裏側気味で感じる酸味。中心を大きく流れるのはくりくりとした輪郭の旨味？甘み？やや取りにくいきれいな味。スライダーの後に決して速くない伸びのある直球を投げられたような心地よいやられた感。甘，酸，旨の三拍子そろった小気味のいい味。

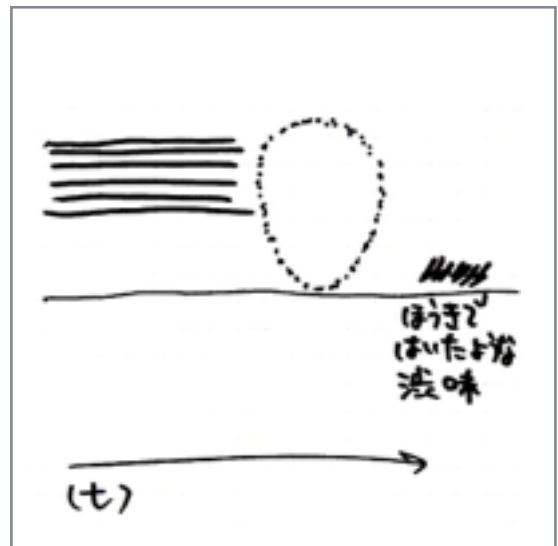


日付：2017/2/26

銘柄名：あずまみね純米吟醸美山錦3本目

コメント

土俵入りのような力強い入り。強いと思わせておいて、スカッと抜ける。舌の後ろ半分にあるはずの旨味，骨太さがスプリットフィンガードファストボールのようにずっと消えて，逆に口の空間の広さを感じる。飲み込み際に喉元をほうきでさっさと掃いたような渋みを感じ，それがこの一口を最初から振り返るきっかけになる。

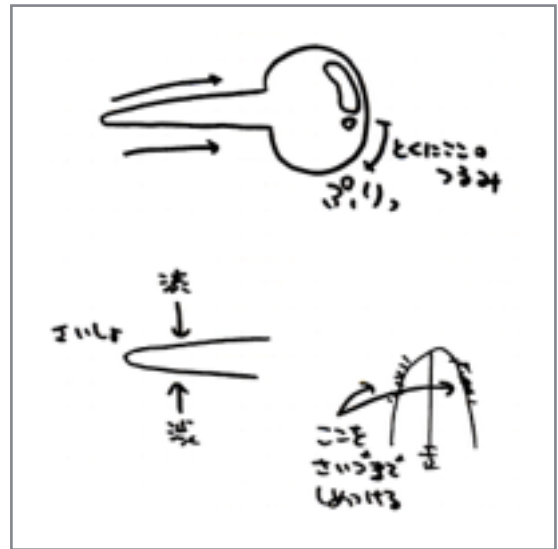


日付：2017/2/26

銘柄名：賀儀屋

コメント

するーっとウォータースライダーをヘッドスライディングしているように入ってきて、ぷりっと球体にひろがる。軟口蓋できれいにつるつるした輪郭を感じ、特に喉元でガラスのようなクリアなつるみを感じる。最初を引き締めているのはきれいな渋みで、舌の前側の両サイドを最後まで手綱を引くように引き締める。



日付：2017/2/26

銘柄名：謙信 純米吟醸生 越淡麗

コメント

意外とたっぷりした入り。フルーティーと言って間違いないみずみずさ。口の空間を大きく使って華やかに膨らむ。舌の奥側で後半に辛味を感じ、最後はアルコールの刺激が舌尖に伝播していく。塩焼きの魚と食べると伸びるはず。



日付：2017/2/26

銘柄名：蒼天伝純米吟醸生

コメント

ハリがあって若くてのびやか，あーうまい，という高次元で求められるものを練り込んだ安心できる味。安心して聞ける若手の壺家みたいな。ただそれだけじゃないぞと。影，裏側，深みがあるぞと後半ではのめかしてくる。後口はむしろそっちで，米の旨味，少しのざらつきを出してくるが，舌の上ではなくて喉奥の空間でその味を出してくるので雑味に感じず，個性になる。ただ最初が素直すぎて飲みすすめて楽しいかは微妙。

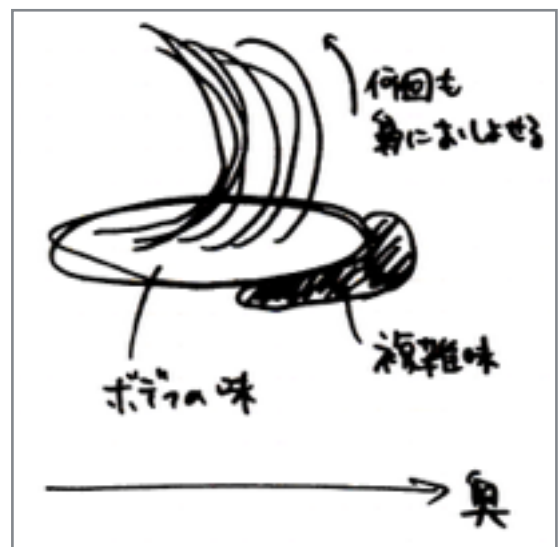


日付：2017/2/26

銘柄名：千代緑 R-5 生

コメント

うまい，が，難しい。まず入りは発泡感を舌の中央の先寄りを感じる珍しい酒。発泡感を感じていると，どおどわーっと鼻に香りが大群で上がってくる。落ち着いたかと思うと第二波，第三波が来る。それだけじゃなくてぶ厚い味もある。2つの味で，一つはボディを作る酸，甘み，旨味。ここはじゅわっと旨い。最後に喉元で感じる苦味ベースの複雑な味の正体がよくわからない。何杯も飲みたくなる。



日付：2017/2/26

銘柄名：川鶴 純米 wisdom

コメント

うわ立ちはりんご，甘く透明で軽いフルーツ感．舌あたりはごく微細な発泡感．ラ・フランスの果汁をを裏ごししたような甘み，酸味がおいしい．飲んでいうというよりは食べているような満足感がある．最後にくねるように喉奥で動いた後，唾液が湧いて舌先の方に辛味が回ってくる．まろやかだが若々しく，焦点の絞りにくさがある．形というよりは部位で感じる酒．自由でジャズっぽい雰囲気．

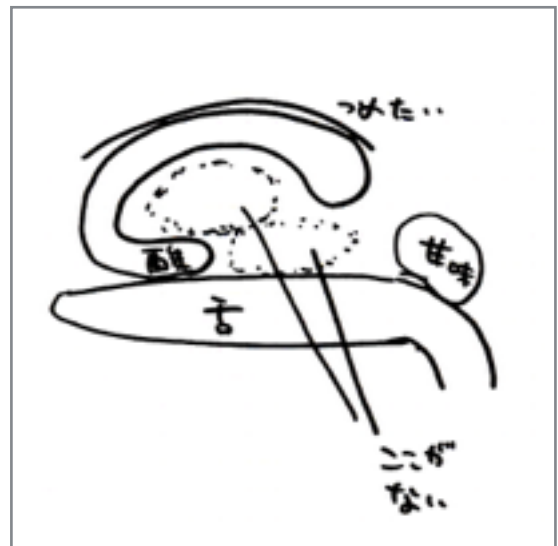


日付：2017/2/26

銘柄名：鍋島 特別純米生

コメント

舌先に旨い酸味が触れて，硬口蓋で冷たさを感じるが，舌の中盤で感じる満足感を与える味がすぽっと抜けているように思える．飲み込むときに舌の奥にとろりとした甘みのかたまり．飲み込んだあともずっと舌の中盤と口の真ん中の空洞が気になる．

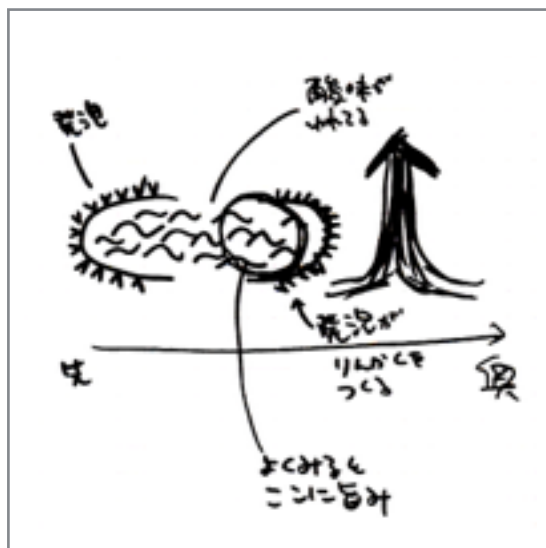


日付：2017/2/26

銘柄名：屋守 直汲み純米無調整本生

コメント

とんがりめの発泡感。最後にうまいうまい酸味。発泡感が舌先で最後まで残って、中盤、発泡感に包まれた真ん中の味は揺れるような酸味。最後に旨味酸味を含んだアルコールがこおえーと垂直に鼻を上がってくる。舌に残る後味も濃く、漬物で流したいくらい。

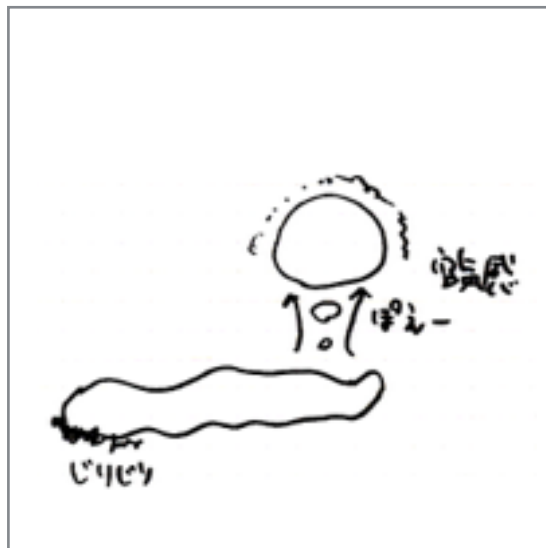


日付：2017/2/26

銘柄名：町田酒造純米吟醸55

コメント

ジリジリする渋みを舌先から舌の表面にのこしつつ、輪郭のあるみずみずしい酸味が舌の上を漂う。飲み込む返しでぽえーと上がってくる香気が米の白いきれいな旨味を含んでいてうまいなーと思わせる。余韻も何度も鼻に抜ける旨味でゆったりした満足感がある。



日付：2017/2/26

銘柄名：山城屋 一本杓

コメント

きれい．くっきり．透明感．よいよいした甘味酸味の揺れる味がたっぷり漂うが，舌の表面は渋みがきっちり引き締める．きれいできっぱりしているが少し整いすぎて隙のない感じ．



日付：2017/2/26

銘柄名：楯野川純米大吟醸清流生

コメント

全体的な最初の印象はどーっと流れてくるまったりたっぷりとした練ったような甘旨味．舌先をちろちろっとくすぐる酸味がアクセント．どーっと流れの中に芯材のように酸味がすいっと伸びる．最後に飲み込む瞬間に上の方はたっぷり感のままだが喉元をくいっさりっとひっかく渋みがあって，一筋縄ではいかない感じを出してくる．僕はブリの刺身に合わせたいですけどね．



日付：2017/2/26

銘柄名：鳴海特別純米五百万石直汲み

コメント

ビーズをプラスチックケースの上で揺すったような発泡感。青いメロンの皮っぽい渋みが上のほうで形を決めていて、浮いているような空洞感がある。舌にところどころで点々と触れ、その触れている部分ではジューシーな印象を持つが、川鶴と違って満たされない感じがする。

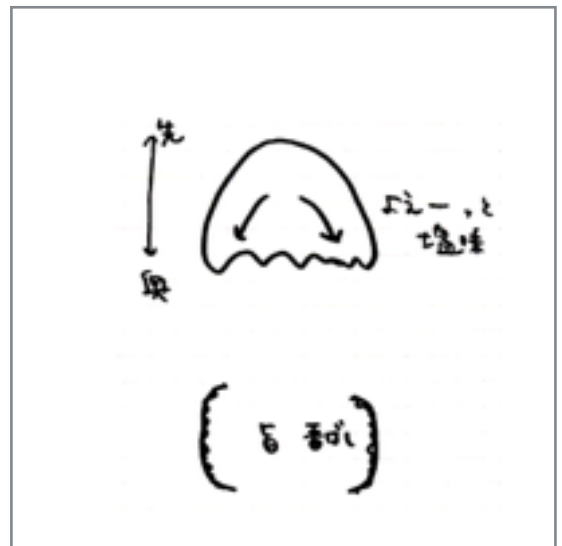


日付：2017/2/27

銘柄名：吉祥

コメント

しょっぱい。舌尖から中ほどにかけて、よえーっと塩水のようなしょっぱさを感じる。そのあとは透明な袋に入ったような、輪郭というかポリ膜にはいったような熟成感のある旨味、香ばしい味が舌の上で揺れる。最後まで塩味が舌の上にさーっと残って気になる。

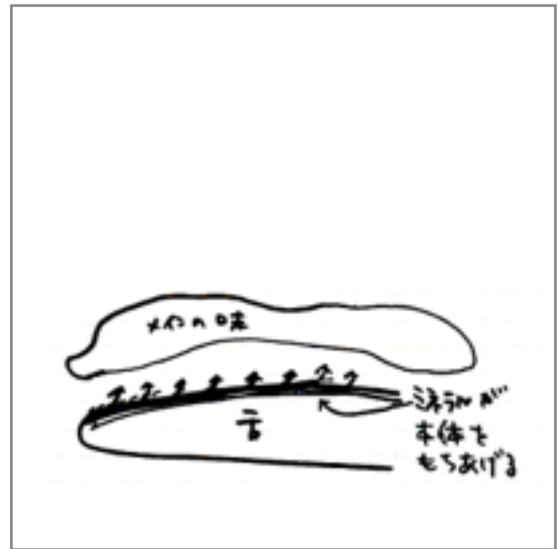


日付：2017/2/27

銘柄名：加賀鳶純米大吟醸にごり酒生

コメント

第一印象の塩というほどでもないミネラル感が、ぶ厚みをもたらす。ミネラルが舌の表面を覆って、下からすくい上げるようにしてメインの味を持ち上げる。持ち上げられたメインの味の中身はミネラルに引っ張られてわかりづらいが、形を保って喉にぬるっと滑り込んでいく。



日付：2017/2/27

銘柄名：福光屋2月1日詰

コメント

丸くシリコンのようなテクスチャで舌の中心に伸びてくる旨味。輪郭は酸で、中身も果汁っぽい。後半にくわっと辛味が上がってくる。喉の上奥を刺すようにアルコール感を感じ、荒っぽい印象。飲み込むまでは味もたっぷり感があって、中心の味から両側に羽を広げるように素軽く広がる渋味のストリームラインも感じるだけに後半が残念に思える。喉奥まで届くくらい多めに口に含むと米のふっくらした香りが感じられ、少しアルコール感がやわらぐので、飲み方に工夫が要るかも。



日付：2017/2/27

銘柄名：福光屋1月25日詰

コメント

なめらか．練り物がねりねりと絡んで，やわらかい餅菓子みたいにもたもたと入ってくる．舌で滑るような柔らかい印象そのままに溶けて，そのまま白い霧のような質量をもった香りに昇華する．



日付：2017/2/28

銘柄名：賀茂緑あらばしり純米無濾過生原酒

コメント

さらさらとした粉で撫でるような小さく弱めの発泡感．発泡感と柔らかな酸が入り口をすぼめつつ，舌の中盤からゆったりとなめらかな甘味が蕾が開くようにふくらんでくる．盛り上がるようなメロン系の旨味の厚みもあるが，舌の表面で酸味が静電気のように引っ張って上方向への広がりを抑えている．



日付：2017/3/8

銘柄名：加賀鳶純米大吟醸にごり酒生

コメント

粕っぽいさばさばしたテクスチャの本体は酸味ベースで、何度呑んでもいやらしさが無い。本体から生えるように、二本の波頭とか角のようなでっぱりがある。出っ張りの香りは左右の鼻の穴のそれぞれに抜けるすこし不思議な感覚。酸塩っぽい味が本体の上のほう、角の下あたりにあって、だらしなくなるように内側から牽制している。

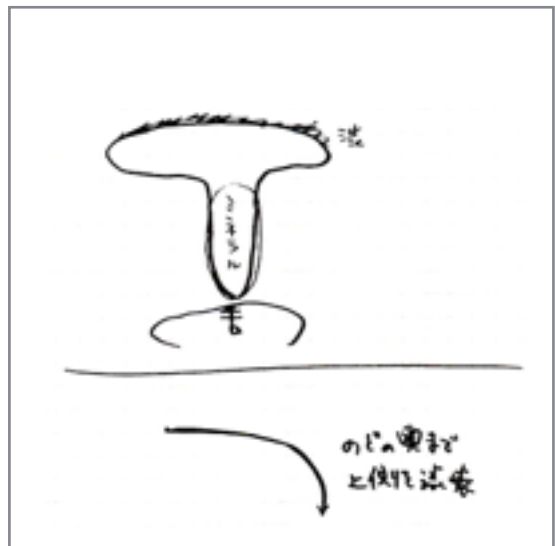


日付：2017/3/8

銘柄名：吉祥

コメント

舌の中央に塩っぽいミネラルが竹馬のように立つ。上の方に熟成感のある旨い甘さが広がる。硬口蓋から喉奥にかけて口の空間の上側の表面を渋味がレースカーテンを引くようにさーっと展開する。

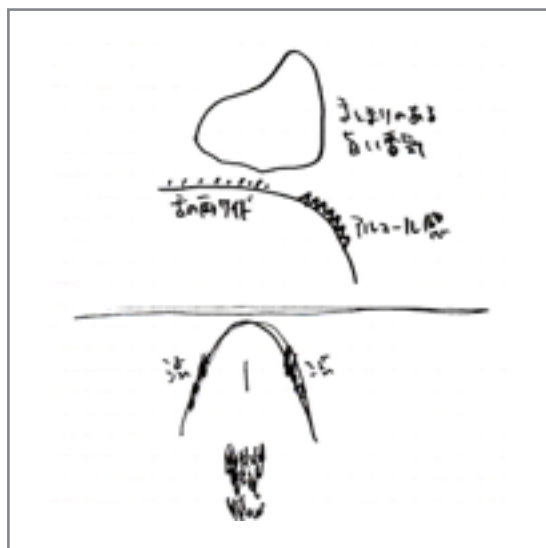


日付：2017/3/8

銘柄名：福光屋1月25日搾り

コメント

ストレスなく入ってくるが，下の両サイドに白い渋味がさぶさぶする．飲み込んで落ちていくときの喉元を焦がすようなアルコール感が，逆に下の中央上部にまとまって固まっている旨味を含んだ濃い香気に気づかせる．



日付：2017/3/8

銘柄名：福光屋2月1日搾り

コメント

ちょっと油っぽい，酸化した香りが最初に鼻をかすめるようになった．舌先はつるつるしていて平らに入ってくるが，中盤から波が立つように盛り上がる．波のエッジは辛味で，下から駆け上がるように辛さが走る．舌先，波の駆け上がり，軟口蓋に当たるところとそれぞれに味が点在していて複雑さを感じる．



APPENDIX 2

日本酒の味わい言語化事例

本資料について

本資料は，2016 年～2018 年において筆者がテイスティングした日本酒の銘柄の味わいを，内省的言語化手法によって収集したものである．
収集事例は 297 件であり，総文字数は 20,864 字である．

なお本資料の作成にあたっては，株式会社福光屋，株式会社東一より日本酒サンプルの提供を受けたものを含んでいる．

凡例と記述例

本資料は，

- ・テイスティング日付：銘柄名：co-食べ合わせ(酒単体の場合は co-null)
- ・ 記述

を基本のフォーマットとし，一部の銘柄については文末に

- ・ 自信度：また飲みたい度
- を付する．

以下に記述例を示す．

2017/5/4:美寿々熟酒特別純米:co-null:

ちゃんと熟成． 1 年低温くらいか？質量の在る空気が中心にあって，熟成の味かと思うが，熟成は鼻で抜けて感じられていて，質量は透明で重い空気．その両脇に角が生える用に渋味．上品な熟成感で，揚げ物に併せたい． :4:4

2017/2/25:福光屋 1 月 25 日詰め:co-null:

これをザリ味と名付けようかしらん。アルコールのザリザリした刺激。舌先から口の前半分を覆い、最後にも飲み込み際に喉元をひりつかせるアルコール感。ただ本題は中心にあるまろやかな旨味ですよ。その旨味をアルコール感が凌駕してしまってる。由々しき味。アルコール感の皮をはいで、まろやかな甘旨味だけを食べたい。

2017/3/8:福光屋 1 月 25 日搾り:co-null:

ストレスなく入ってくるが、下の両サイドに白い渋味がさぶさぶする。飲み込んで落ちていくときの喉元を焦がすようなアルコール感が、逆に下の中央上部にまとまって固まっている旨味を含んだ濃い香気に気づかせる。

2017/4/14:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-null:

最初の複雑な、よいよいとした味に誘われて舌でくゆらせると垂直に両の鼻の穴に抜けるスカッとした香り。辛いんですよ。切れ味があって、喉の奥に駆け上がっていく。冷やして、舌の上のベースの酸がくっきり際立った。:4:5

2017/4/23:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-null:

生老ねがでたかも。でもこういう味だった気もする。普段はあまり感じないが、コクがある。こってりねっとりとした茶色い甘み。同時に大きなナタで切るような辛い切れもある。甘さ一辺倒にならないのがこの酒の好きどころ。:3:3

2017/3/23:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-null:

上立ちは生ひね？と思わせる手前のぬかの香りと、洋梨の香りが両方とも薄くして、割符のようにスプリットして感じられる。舌当たりはとてもなめらかで、舌の動きとともに広がろうとしては中心に持ち上げ、また広がろうとしては中心に持ち上げようと揉み合うような動き。フレッシュさはなく、練り込まれたようなまったく角のない旨味がくねくねと動いている。フレッシュさの面影は、酸味渋味が舌の表面でごく薄く膜を張り、輪郭となって感じられる。:3:4

2017/3/30:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-カレー:

合わなくは無いんだけど、うるさい小学生がはい！はい！と手を挙げて迫ってくる感じ。カレーには負けてない。が、加賀鳶純米大吟醸千日囲いのように丸め込むのではなく、勝てます！ドライです！とアピールしてくる。結果的に酒の辛さがカレーのスパイス感を助長して、舌の上にひりつくような辛みだけが残る。酒の渋味や苦味も目立ってしまって、ばらついた印象。カレーと合わせるのは熟成酒の試金石になるかも。 :4:3

2017/4/6:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-null:

二層？重層で定まった形がない。ひとくちめは舌の上のとげとげした刺激と、口の上の方にある板のような硬い味。3口めでようやく口と酒が馴染んで味が見えてくる。口から鼻の奥に奥に生老ねの油感が送り込まれつつの味わい探し。透明な糖の素性に、古びた布がかかっている。不思議と嫌味がなく、まるやか。硬口蓋の駆け上がりのあたりからぐると喉の方まで、そして舌の表面までを覆うようにアルコール感のカーテン。それに包まれてまとまった糖主体の味。なかなか一筋縄ではいかない難しい味。 :3:4

2017/4/14:加賀鳶純米大吟醸藍 by27:co-砂肝のアヒージョ:

香りの強さ、立ち上がりというか attack から sustain のレベルが酒と同調している。後半が印象が薄いので、ベストマッチとまではいかないか。 :4:3

2017/3/23:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-null:

上立ちがすでに旨い。ギュッとみずみずしく詰まった酸っぱいフルーツ。少しかたく、酸が立って主体だが、鍬でが一っとひっかくように渋味が谷をつくり、舌の表面が露出する。真ん中の畝の上の方はふるふるっと美味しい果実味が揺れている。飲み込む瞬間に渋味がカッと喉の奥に現れ、旨味のある味を持ち上げて切れ味が出る。余韻に米の旨い香りが鼻の上空に漂い、満足感につながる。 :3:4

2017/3/23:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-鮭の西京焼き:

鮭の脂の香りと酒の爽やかな香りが合わさりつつ、舌の上でだれている油を酒がさっと切る。切れた後は鮭の味と酒の旨味が香りになってこだましてボールのような形で喉と鼻の奥に残る。

2017/3/30:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-null:

常温で、飲み込んだ後に軟口蓋の奥を駆け上がってくる辛味がすごい。冷やさないとも荒さが際立つか。舌で転がしながら荒さをなだめつつ味わうと、舌の動きに呼応して鼻の両方の穴に別々に、口の中から垂直に通り返ける風味。米か？舌の裏両脇から唾液が湧いてきて、酒をとろつかせる。今日はテクスチャは取れるが味がよくわからない。 :3:2

2017/4/12:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-null:

だいぶ丸くなってきた。熟した果実の甘みになってきて、酸味もあるのでたっぷりとした味になってくる。舌の上は丸くつるっとしているが、上の方はとがった味がところどころ。尖った味は辛味やざらつきなど。最後に舌尖の方まで塩味が伝わってまわりこんでくる。 :3:4

2017/6/21:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-null:

うまい。重い、分厚いね。糖が透明なままで、ガラス、シリコンっぽい骨格がくっきりとしている。アルコール感もアクセントというかんじで、口の奥の方に尾翼を広げるように。余韻も旨味を含んでいてふくよかに長い。 :3:4

2017/7/27:加賀鳶純米大吟醸藍 by28:co-オムライス:

口の上の方で伸びやかに練れた旨味が感じられていたのが、オムライスのバターと同調して良い。オムライスのあとに酒を含むと、酒が勝ってカッと辛味で舌の上をさばいてくる。 :4:4

2017/3/8:2月1日搾り:co-null:

ちょっと油っぽい、酸化した香りが最初に鼻をかすめるようになった。舌尖はつるつるしていて平らに入ってくるが、中盤から波が立つように盛り上がる。波のエッジは辛味で、下から駆け上がるように辛さが走る。舌尖、波の駆け上がり、軟口蓋に当たるところとそれぞれに味が点在していて複雑さを感じる。

2017/2/26:あずまみね純米吟醸美山錦 3 本目:福島:co-null:

土俵入りのような力強い入り。強いと思わせておいて、スカッと抜ける。舌の後ろ半分にあるはずの旨味、骨太さがスプリットフィンガードファストボールのようにずっと消えて、逆に口の空間の広さを感じる。飲み込み際に喉元をほうきでさっさと掃いたような渋みを感じ、それがこの一口を最初から振り返るきっかけになる。

2016/12/2:ゆきの美人純米吟醸しぼりたて:co-null:

舌奥の渋味。クリアで透明な糖主体の味だが渋味が強く雑っぽく感じる。口当たりは丸く、フレッシュでジューシーな酸も薄く中心部に感じる。

2016/12/29:安芸虎しぼりたて純米吟醸 H28 無濾過生酒:co-null:

最後に米の旨味のこっくりとした香りがまとまった霧雨のように降りてくるのが印象的。複雑さを感じる。入り口は爽やか、ごく微細なさらさらとした発泡がやさしい。味本体はみずみずしく、香りは青っぽい草や洋梨の皮。ややエキス分、重みもあって舌の両サイドに渋味が感じられる。

2016/12/29:安芸虎しぼりたて純米吟醸 H28 無濾過生酒:co-えびの刺身:

えびのまったりした甘味の下に潜り込んですくい上げるように酸味が差し込んでくる。酒の味自体は単調になったように思えて、複雑味が失われた。後口も消えてしまったのが少し残念。

2017/1/2:安芸虎しぼりたて純米吟醸 H28 無濾過生酒:co-どろめ:

どろめの上品な苦味に酒の渋味、重みが覆いかぶさって押し流そうとする。どろめのぬめりを酒の微発泡と渋味が切って、どろめの匂いと米の旨い香りが鼻の奥でまとまって漂う。

2017/2/24:一歩己 うすにごり:co-null:

甘みが酸味に入れ替わって、最後にしびしびっと密度の高い味が残る。甘みは心地よい甘みで、うまいなーっと思うんだけど、すぐにすりガラスのような霞んだ酸味にいかわってさっとさばける。後口は旨い甘みの余韻が舌の上にろーっに残る。

2017/2/24:栄光富士プラチナ:co-null:

最初に飲みたかった……これは旨い、というかきれい。いやうまい。透明な甘みと喉奥で切れる渋酸がスパッと切れたサンドイッチのように整然と並んでいる。特に後のほうの渋酸の直方体の輪郭の鋭角さがすごい。パキッ、パリッ、カツッとしていて目が覚めるよう。

2016/10/31:益荒男:co-鮪の刺身:

酒の最初の酸が鮪の脂をすっと切りつつ入り、酒の甘味と鮪の上品な脂の香りが溶け合
ってまったりとした気分になる。

2016/10/31:益荒男:co-null:

たっぷりの口当たりでふくらみつつ入ってくる。卵型の口当たりの周りを渋味が包む。
フレッシュな入り方をするが、飲み込み際には鼻に米の甘い香りがドーンと縦に抜ける
力強さがある。

2017/5/4:越後鶴亀純米吟醸ワイン酵母:co-null:

フタをあけたまま一晩置いたんじゃないかというような酢っぱさ。出してはいけない酒
ではないかと思ひ瓶を見せてもらおうと、ワイン酵母仕込みだった。一応納得はしたが、
もはや白ワインに近い味。しかしどうしても上品には思えない。 :3:2

2017/2/25:越乃鹿六:co-null:

大信州と違いがわからない。平坦な味で、老香もしくは熟成香がほんのり。最後にぷり
っと開く香りも最初の味が香りに開いただけに思える。燗酒にすると伸びるのかもしれ
ないが、単品ではあまり飲む気がしない。ただ、つるりとしたガラス質の輪郭が保たれ
ていることだけは確かで、雑味もない。

2017/5/30:奥夏かすみ吟醸:co-null:

バブみたいな発泡が騒ぎ立てる。わーっと広がって、米のうまい粕感のねりねりが下の
中心に。発泡が収まって渋味になるが、少しスカスカ、欲言えばさっぱり。 :3:4

2017/2/26:屋守 直汲み純米無調整本生:co-null:

とんがりめの発泡感。最後にうまい酸味。発泡感が舌先で最後まで残って、中盤、
発泡感に包まれた真ん中の味は揺れるような酸味。最後に旨味酸味を含んだアルコール
がこおえーっと垂直に鼻を上がってくる。舌に残る後味も濃く、漬物で流したいくらい。

2017/3/2:加賀ノ月〈満月〉純米吟醸:co-null:

豆乳に漬かっていた絹ごし豆腐のような、濃くもなめらかな入り。味噌の米麴の粒を一粒だけ噛んだときにぽっと出るくらいの熟成香が鼻をよぎる。全体として特筆すべきはなめらかな入りからのおちついた丸い輪郭。この輪郭よ。心地よい丸。言いたくはないが、酒の名が体をたしかに表している。その練れたおだやかな熟成香は徐々に渋味に姿を変えて舌の付け根の裏側あたりで感じられる。喉越しというより喉通りという名前をつけたいほどに、落ちていく際までころりとした輪郭が保たれている。

2017/2/27:加賀鳶純米大吟醸にぎり酒生:co-null:

第一印象の塩というほどでもないミネラル感が、ぶ厚みをもたらす。ミネラルが舌の表面を覆って、下からすくい上げるようにしてメインの味を持ち上げる。持ち上げられたメインの味の中身はミネラルに引っ張られてわかりづらいが、形を保って喉にぬるっと滑り込んでいく。

2017/3/8:加賀鳶純米大吟醸にぎり酒生:co-null:

粕っぽいさばさばしたテクスチャの本体は酸味ベースで、何度吞んでもいやらしさが無い。本体から生えるように、二本の波頭とか角のようなでっぱりがある。出っ張りの香りは左右の鼻の穴のそれぞれに抜けるすこし不思議な感覚。酸塩っぽい味が本体の上のほう、角の下あたりにあって、だらしなくならないように内側から牽制している。:3:3

2017/2/23:加賀鳶純米大吟醸にぎり酒生:co-null:

舌の表面や頬の内側をべったりと分厚い白い苔が覆うような感覚。ざらついていて水分を取られる。粘膜のひきつる感覚が印象的で、口の中の味は空洞のように思えるが、舌触りはとろりと重く、口の中心の少し浮いたところにコリコリとした白玉のような味がある。飲み込むキワでその白玉がはっきりとして、すっと伸びながら最後に舌に絡むようにして喉の奥に引き込まれていく。全体的な印象としてテクスチャが楽しいが、実はテクスチャに集中させてくれるほどにお酒そのものがジューシーであることにあとから気付かされる。心地の良い、旨い酸味ベースでフレッシュな米の旨味を伴う。

2016/10/12:加賀鳶純米大吟醸極上原酒:co-null:

最初に薄いなめらかなガラスのようにすっと入ってくるが、アルコール感が軟口蓋にカッと上がる。最後は旨み、渋味がじみじみという残り方

2016/10/12:加賀鳶純米大吟醸極上原酒:co-イワシの甘露煮:

酒の最初の味の物足りなさを濃いイワシの味が補って、アルコール感や最後の渋味とイワシの身の甘味がマッチする。先に甘露煮を食べると、甘露煮のもったりした残り方を酒の渋味が切ってくれて両方の香りだけが残って心地よい。

2016/10/27:加賀鳶純米大吟醸極上原酒:co-null:

上立ち香はアルコール感のある麴香。口当たりにはじりじりとしたアルコールの高さを感じ、舌の前半分を白い渋味がざらざらと覆う。薄黄色の透き通った糖、穏やかな酸、渋味もあるが味に立体感がなく薄いガラス質のイメージ。

2017/4/14:加賀鳶純米大吟醸藍:co-null:

入りは甘い。平べったく円盤型の糖がすっとはいってくる。円盤が舌の中心やや先の方に着地して、ざらつきを帯びた酸味が現れる。中盤の味はドライで軽く、ふっと消えるように気化して飲み込まれる。飲み込んだ後、ややあって舌に残る味は甘い味で、ややあと残りするかなという感じ。浅漬け系の漬物とあわせたいか。:4:3

2017/4/18:加賀鳶純米大吟醸藍:co-キムチ鍋:

これは意外と合うかも。合うというほどでもないが違和感がない。他の酒が荒い辛さになって取り返しがつかなくなるのに対して、酒のまろやかでなめらかな舌ざわりがずっと保たれる。最後の吟醸香もうっすら残るが、飲み込んで最後に苦味が喉の奥に筋になって残り、舌に平べったくひろがる。:3:2

2017/4/23:加賀鳶純米大吟醸藍:co-null:

こんなに平板だったか？味がすかすかで抜けている感じ。平べったく、硬いかんじ。舌の上に酸がひんやりと乗っていて、両端がピザの耳のように酸で盛り上がっている。真ん中に味がなく、空虚。3:2:

2017/6/21:加賀鳶純米大吟醸藍:co-null:

平坦。なめらかでやさしい口当たりやけど、ちょい物足りない。加賀鳶純米大吟醸藍 by28 にあった複雑さ、厚みがなく、良く言えばミネラルのしょっぱい膜が平板な形をつくる。長芋刻んだやつでもあわせてみるか。他の料理の味、旨味やらしょっぱさ、脂味を借りて伸びる感じ。:4:3

2017/6/21:加賀鳶純米大吟醸藍:co-長芋の刻み:

ちやうかった。酒と料理がおんなじ感じの、滑らかで派手さのないつまみを合わせてしまった。口に残る長芋のトロみに乗り込むように酒が滑り込んでくるが、それ以上でもそれ以下でもない。もっとパーンとしたつまみじゃないとちょっとあれ。:5:2

2016/10/12:加賀鳶純米大吟醸藍:co-null:

中心部がなく、スカスカと抜けた感じ。舌の周辺部で渋味が輪郭をつくるのでドーナツ型。旨みや、やや熟成した感じの香りが後に残り、余韻も長い。

2016/10/12:加賀鳶純米大吟醸藍:co-わさびいなり:

味の薄いスツとしたイメージと、わさびのほのかに鼻に抜ける爽やかさがマッチする。味はばらついていて、味自体は酒単体で飲んだほうが良い。

2016/10/27:加賀鳶純米大吟醸藍:co-安いもずく:

もずくの酸味のあとで飲むと、不思議なことに単品では感じなかった上質でなめらかな甘味、旨味を感じる。舌の上に残っていた苦味は渋味っぽい切れ味となって、もずくのトロみを切りつつふくよかな米の香りを鼻腔に運ぶ。

2016/10/27:加賀鳶純米大吟醸藍:co-null:

舌の上でたっぷり、ふるふると楕円形のうす濁った液体が揺れる。舌の中心線を苦味が縦になぞり、後口にも長くその苦味が残る。

2017/2/26:賀儀屋:co-null:

するーっとウォータースライダーをヘッドスライディングしているように入ってきて、ぷりっと球体にひろがる。軟口蓋できれいにつるつるした輪郭を感じ、特に喉元でガラスのようなクリアなつるみを感じる。最初を引き締めているのはきれいな渋みで、舌の前側の両サイドを最後まで手綱を引くように引き締める。

2017/2/28:賀茂緑:co-null:

さらさらとした粉で撫でるような小さく弱めの発泡感。発泡感と柔らかな酸が入り口をすばめつつ、舌の中盤からゆったりとなめらかな甘味が蕾が開くようにふくらんでくる。盛り上がるようなメロン系の旨味の厚みもあるが、舌の表面で酸味が静電気のように引っ張って上方向への広がりを抑えている。

2017/3/13:雅山流極月:co-null:

味の要素が多く、自由に飛び回るように散らばる。舌の方はまるみがあってそこでまとまっているが、酸とか強めの味がいくつか層になっていてワンピースではない。そこから上の方にてんでバラバラに祭りのように味が弾ける。後半にアルコール感を感じるが、えぐい感じではなく、軽さを出している。何杯か飲んでいくと、果実酸ベースでフレッシュな味なんだということが分かってくる。:4:4

2017/2/24:会津中将:co-null:

重い。米のしっかりした旨味が第一印象。舌の上で滑らかに揺れるジューシーな酸味と硬口蓋でざわざわと騒ぐ渋みの二層性が楽しい。分かれているわけではなく 2 つの味がまとまって同居している。渋みが硬口蓋から軟口蓋を撫でながら喉奥に滑り落ちていく。飲み込む際に舌の上にいた酸味がふわっと立ち上がってより甘く糖っぽく変化する不思議な味わい。重い。米のしっかりした旨味が第一印象。舌の上で滑らかに揺れるジューシーな酸味と硬口蓋でざわざわと騒ぐ渋みの二層性が楽しい。分かれているわけではなく 2 つの味がまとまって同居している。渋みが硬口蓋から軟口蓋を撫でながら喉奥に滑り落ちていく。飲み込む際に舌の上にいた酸味がふわっと立ち上がってより甘く糖っぽく変化する不思議な味わい。

2016/10/31:外ヶ濱 treize AY:co-null:

さらりとした口当たりで、うすく平べったく入ってくる。舌の奥に入るにしたがって扇のように広がり、ジューシーな酸が喉元を引き締める。白麴の酸味に似ている。最後は奥から歯茎に旨い渋味が回ってきて次の盃を催促する。

2016/12/23:雁木純米無濾過生原酒:co-null:

ひんやりとしつつも厚みのある入り。アルコール感が舌にすこしさわるが全体としてたっぷりとした印象。渋味酸味のひきしまった味で、グリーンっぽい果実感。後味はじりじりとした渋味苦味が舌の先の方から中ほどまでをうすくなでるようにさする。

2017/1/2:亀泉本醸造生酒しぼったばっかし:co-null:

旨い酸の強い、ジューシーな酸味で瓜っぽいグリーンの香りが印象的。薄く平べったい材木のような形で輪郭を保ちつつコリコリと入ってくる。少し重いまったりとしたテクスチャで、最後に静かな酸味と渋味が舌に膜を張る。

2017/1/2:亀泉本醸造生酒しぼったばっかし:co-沖うるめ:

沖うるめの舌をしめる感じと苦味を、酒の甘味が押し流す珍しいパターン。単体では気づかなかった酒の旨味、重厚さを感じて、よりテクスチャもまったりと感じられる。後口には不思議と魚の味が残っていて次の肴と酒を催促する。

2017/2/25:吉祥:co-null:

滑らかに切る前の金太郎飴みたいな形でひゅーっとはいつてくる。やや塩ミネラルっぽい感じでぬめりのある輪郭の膨らみをみせて、最後に渋みが表面に生えてくる。鼻に抜ける香りは上質でよく練られた熟成風味。なめらかでありつつざらつきもあり、複雑な多面性を楽しませてくれる。燗をつけるか、根菜系の漬物と合わせたい。

2017/2/27:吉祥:co-null:

しょっぱい。舌先から中ほどにかけて、よえーっと塩水のようなしょっぱさを感じる。そのあとは透明な袋に入ったような、輪郭というかポリ膜にはいったような熟成感のある旨味、香ばしい味が舌の上で揺れる。最後まで塩味が舌の上にさーっと残って気になる。

2017/3/8:吉祥:co-null:

舌の中央に塩っぽいミネラルが竹馬のように立つ。上の方に熟成感のある旨い甘さが広がる。硬口蓋から喉奥にかけて口の空間の上側の表面を渋味がレースカーテンを引くようにさーっと展開する。

2017/2/24:結 純米大吟醸雄町無濾過生原酒:co-null:

発泡感に意識を一瞬持って行かれるが、それどころではない複雑かつ明快な旨さがある。空間としては上から味が降ってくる。酸味がメインなのか？常温に近づくにつれて甘みが顔を出し、まろやかなでやさしい甘味がしとしと舌の上で雨だれのように降って潤う。後口は甘みで、水たまりのようにしっとりと水が残る。単品で旨い。

2017/2/28:月山しぼりたて無濾過生原酒:co-null:

ややだらしくなく、ひらべったく横に広がる。内側から広がる躍動感ではなく、酸味とすこしのえぐみが味の外側の皮の部分で外側に引っ張ろうとする。水っぽさがあって、軽いテクスチャだがすこし最後に雑味が残るのが気になる。

2017/2/26:謙信 純米吟醸生 越淡麗:co-null:

意外とたっぷりした入り。フルーティーと言って間違いないみずみずさ。口の空間を大きく使って華やかに膨らむ。舌の奥側で後半に辛味を感じ、最後はアルコールの刺激が舌先に伝播していく。塩焼きの魚と食べると伸びるはず。

2016/11/11:御代桜純米吟醸五百万石無濾過生原酒:co-null:

生酒の上立ち香が上品な甘さを予感させる。滑らかな甘さとともに、つつつと微細な発泡感が舌で遊ぶ。舌の奥に運ぶと旨味が出てきて、コクのある茶色い旨味が喉奥に沈む。飲み込んだと思ったら最初の印象とは似ても似つかぬ濃厚で重い、こってりした米の香りがのれんをくぐるように鼻の奥にこんにちわしてきて衝撃を受ける。

2017/2/26:鯉川別嬪（爛）:co-null:

爛をつけたこともあってやわらかくふぁっとひろがる。外へ外へハイハイと踊りながら広がる盆踊り感。旨味がにゅうっと伸びて、最後に辛味の片鱗を少しだけ添える。ぬるなくなってくると性格の良さが顔を出して、いつまでも一緒にいたくなる。

2017/2/24:黒兜純米吟醸夢一献黒麹:co-null:

なんだこれ。舌の上でによっと広がって止まる味と、口の空間の浮いたところにどんとあって舌の中心にとんととあたる味の 2 つの味。によっとなるのはちょっとエグいくらいの厚みのある酸味。中心にあるのは旨味か？舌に当たったところは渋みが通り抜けるようにざらついて、後味は舌の中心の野原感と周辺のじみじみとしたえぐい旨味。よくわからない味。

2016/10/12:黒帯堂々山廃純米:co-null:

舌の上で緩やかに波打つようにまろやかさと渋味が揺れる中で、山廃の香ばしいヨーグルトのような香りが鼻に抜ける。口当たりはなめらかで後に味はあまり残らず、舌の上に透明な膜一枚の苦味だけが残る。

2016/10/12:黒帯堂々山廃純米:co-しば漬け:

山廃の伸びやかな香りとしば漬けの香りが調和する。味もしば漬けの少し青い塩味が旨みを伴って酒の米の味と並走する。

2016/10/29:黒帯堂々山廃純米:co-熟した柿:

柿の甘みが強く、あるはずの酒の最初の甘味がマスキングされて空白に感じ、渋味だけがはっと現れる。直球の後のフォークのようにスッと甘味がマスキングされて、舌の周辺部に白い渋味だけが感じられる。

2016/10/29:黒帯堂々山廃純米:co-null:

重み、厚みのある酸。べっこう飴のように茶色く透明な甘味の周りを、しりしりとした薄い渋味が膜のように覆う。鼻に抜ける香りは香ばしくやや熟成した玄米。

2017/4/14:黒帯堂々山廃純米:co-null:

軽いな。気体が口の上の方にすかすかと浮いている。舌の上には紙一枚の酸味。だがその酸味が滋味になって、次第にずしーとおもく舌にもたれてくる。旨味か、アミノ酸か、エキス分か、そんな感じだけどそんなことはどうでもよくて、ひとり静かに月でも見ていたくなる重み。最初の印象とは裏腹に、落ち着いた少いうつつたる気持ちになる。 :4:4

2017/4/14:黒帯堂々山廃純米:co-生ハム:

ぴったりした味の足し算。味の強さ、香りの強さが同じレベルで、足りない味を補い合う。ただ、理論上うまくいってますという、すこし打算的な軽薄さがあって、あったかい出汁の旨味を舌が欲するような寂しさが拭いきれないのも事実。 :4:4

2017/4/18:黒帯堂々山廃純米:co-キムチ鍋:

加賀鳶純米大吟醸やしぼりたて藍 27 は負けたが、黒帯堂々は勝てる力がある。ただマッチして混じり合うという感じではなく、力強さが辛味になって、キムチ鍋の辛さを荒くさせてしまう。紹興酒のようなマッチを狙ったがちょっと残念。 :2:1

2016/11/17:黒帯飄々:co-牛蒡の漬け物:

隻手の声。旨いという言葉の意味を知る。酒が手を出したところに、ずっと牛蒡の旨味が寄り添う。酒の香ばしい甘味に牛蒡の土っぽい香りが絡み合うが、しだいにほどけて香りに昇華する。並行しながら途中で分かれる路線のよう。

2016/11/17:黒帯飄々:co-null:

よいしょ、と声をあげてべっこう飴のような香ばしい香りが鼻にふくらむ。口当たりもまろやかでゆるゆるとたのしめるが、やはり漬け物などのあてがほしくなる。家でゆったりのみたい。

2017/3/24:今宵八雲:co-null:

質量がある。酸、旨味の濃い味わいだが、フレッシュ感もあって、重厚さとフレッシュさの両A面。厚みのある平べったい形で、横にも長い縦にも長い。しかし円形ではなく、焦点を当てるとどの方向にも厚みのある横長の形がある。舌の表面は渋いざらつきで、「渋味」と「渋い状態」の違いに気付かされる。そのざらつきが酒の液体を数ミリ浮かしている。飲み込んだ直後に喉元に辛さが姿をあらわす。:3:5

2017/3/24:今宵八雲:co-ブルボンプチわさびポテトチップス:

合っているのかわからない。合っていないくはない。しかしなぜか止まらない。味は合っていない。香りのレベル、喉と鼻の奥にこもる余韻のレベルでマッチしている。チップスの芋の香りと、酒の米の重い香りのマッチ。飲み進めるとチップスのわさびの香りが酒の爽やかな味を引き出して、合っていないと思っていた味が意外と合っているのかもしれないと思えてきた。:2:4

2017/2/28:今宵八雲純米吟醸:co-null:

舌先に透明なすこし水っぽい糖。グラデーションを描くようにジューシーに広がってくるが、舌の中心に水分をかつさらう渋味、辛味があって、境界を引いたふたつの世界。全体の印象をつくるのはジューシーな味の方で、なめらか甘口でやさしいが、それだけではない二面性が魅力的。

2017/2/26:三連星 純米吟醸 生原酒:co-null:

舌先に重心のあるきれいな甘味がメイン。舌の中央にまでふっくらしたざぶとんのようにはこっと乗っている。そこにおもむろに、あいつとおぶさるように香ばしい甘みが乗っかる。違和感がなく、まとまりがあるが、悪気のない年寄りの迷惑感是否めない。その香ばしい香りが鼻に抜けて、ゆったりと香ばしい余韻を漂わすが、そこはかとな厚かましさを感じる。

2017/2/26:山城屋 一本杓:co-null:

きれい. くっきり. 透明感. よいよいした甘味酸味の揺れる味がたっぷり漂うが, 舌の表面は渋みがきっちり引き締める. きれいできっぱりしているが少し整いすぎて隙のない感じ.

2016/10/31:山本和韻:co-ほつき貝焼き:

貝の旨味, 甘辛い醤油の香りの下に酸味がしゅっと滑り込み, 下からもちあげて鼻の奥に送り込む.

2016/10/31:山本和韻:co-null:

じゅるじゅるとした口当たり, ジューシーで酸味たっぷりだが, 適度に重み, ボリュームがある. 爽やかなスポーツ系の美女と思わせておいて, 最後に舌の奥を指先でカリカリとひっかく苦味があざとさを感じさせる.

2017/2/28:自然郷 七(セブン):co-null:

舌の前半は美味しい. おっと思わせるが, 次第に霞がかかるようにして味が消えていく. 最後は糖をみずでうすめたような後味で, 満足感は乏しい. 後半のさっぱりした感じを好意的に言えば後半が引き締まるという感じかも.

2017/3/3:手取川純米酒吉田蔵:co-null:

すべりよく滑らかに入ってくるが, 中盤でさばけて, 薄い味に感じる. 後半にかけて滑らかさ, つるりとした輪郭を取り戻し, 喉通りまですべりこむように進む. 中盤から鼻に抜ける木香を感じ, その木香が渋味となって中心のなめらかな味を舌の両サイドの舌の方からしゅきゅっと持ち上げる. なめらかな味と渋味の疎水性のようなさばける味の二面性がある.

2017/2/24:酒屋八兵衛純吟生にぎり:co-null:

すーっとそうめんを引くように入ってきて, わっと広がって止まる. 収束ではなく止まって終わる感じ. 二杯目以降で丁寧に最後を見ると, 旨味がストッパーとしてなだめるように止めていることがわかる. 粕感が強い.

2017/3/2:宗玄生原酒:co-null:

原酒なのにアル添という謎の酒。ふっくらと炊いた旨味をおもわせる、食パンの中心をむしって鼻を突っ込んだような、蒸れた上立ち香。口当たりは、どろりとしたくらいに濃い。粘度が高く、甘い、旨い、複雑と、泥波のように3波に分けて押し寄せる。3波めは味の坍塌と化していてもはやよくわからない。奥歯の隣あたりで苦味があるのは分かる。最初の味の、舌先は透明な濃い糖。そこからポケモンのベトベターみたいな形でどやどやと流れてくる。平べったく、水銀を流したようなテクスチャだが、単純に濃くべったり広がるわけではなく、上方向に酸味が引っ張り上げようとしているのは分かる。その酸味は波が数回に分かれる堰のような役も持つ。最後はアルコールの高さで無理やりキレを出しているが、何しろ力で力を制するような、大雑刀で叩かれたようなキレ。

2017/5/4:出羽桜純米吟醸:co-null:

落ち着いて旨味のたっぷり乗った味。テクスチャはされあっとしていて、ひんやりとした酸が前歯の歯茎を軽く指でおさえるような。熟成っぽい琥珀色の甘味の芯が舌の前の方であって、さらさらと抵抗なく口じゅうに広がる。余韻も心地よいが、やや渋味雑味が舌奥に絡むか。 :4:4

2017/3/23:春吟醸 2017:co-null:

軽い。たすい。上立ちは華やか。中央が空洞で、ぽっかりと空いている。空洞に追いやられた酒が口の前の方にたまっているが、飲み込むときにも舌の中心は通らず空気感がずっと残る。 :4:2

2017/3/23:春吟醸 2017:co-チーズ:

これがハリか。生酒としての骨格が出て、飲み込む瞬間に落ちていくのをチーズのまろやかさがツツと持ち上げる。輪郭とも違う力の出方で、つるりとした印象。後口が舌の中盤から上に持ち上げるように感じて、ころりとしたかたまり感が出て心地よい。

2017/3/30:春吟醸 2017:co-null:

軽い上立ち。薄いリンゴ、ややアルコールの刺激。室温で呑んだので、平板な味に感じる。きりっと冷やして酸を立たせたほうがおいしそう。口当たりはまろやかだが味は薄く、上品でやわらかい餅を口にした感じがする。舌の上はなめらかなテクスチャだが、口蓋でざらつきや少しひんやりした渋味を感じる。味本体のくゆるようないくつかの味を捉えたいが捉えられない。:2:3

2017/4/6:春吟醸 2017:co-null:

上立ちは爽やかな香りと油っぽさがパラパラ漫画のように入れ替わり立ち替わり。口に含むと舌の4分の1先の方でチクチクとした酸味がジリジリする。液体はその奥の方に追いやられて口の後ろのほうにたまり、一旦まとまってから喉に落ち込んでいく。甘みはあるが味は落ち着いて軽く、春の夜風が似合う。飲み込んだときに現れる喉の奥をひっかくようなざらつく辛さが、前は嫌だった気がするが今日はアクセントになっているように思えて、そのアクセントによって気管から立ち上る余韻の香気に意識が向くように思える。:3:5

2017/4/6:春吟醸 2017:co-スティックの栗羊羹:

加賀鳶純米大吟醸藍 by27, 加賀鳶純米大吟醸千日囲いと4,5番が羊羹の前に打ち取られての6番坂本, 三振。と書いて盃を空けるために飲むと酒が伸びやかになった。羊羹の直後に酒を飲むと酒が安っぽくなったが、羊羹を食べて、一息ついてから酒を飲むと良いらしい。その後にもまた羊羹をつまむと、羊羹の控えめな甘さ、香りと酒の穏やかさが並走する。派手さはないながらも意外と合うかも。:4:5

2017/2/26:楯野川純米大吟醸清流生:co-null:

全体的な最初の印象はどーっと流れてくるまったりたっぷりとした練ったような甘旨味。舌先をちろちろっとくすぐる酸味がアクセント。どーっと流れの中に芯材のように酸味がすいっと伸びる。最後に飲み込む瞬間に上の方はたっぷり感のままだが喉元をくいっさりっとひっかく渋みがあって、一筋縄ではいかない感じを出してくる。僕はブリの刺身に合わせたいですけどね。

2017/2/23:純米吟醸無濾過生原酒一月二十五日詰:co-null:

濃い. とげとげした刺激. 酸味とアルコールか. ふた口めから最初の刺激に慣れると味が取れるようになる. 中心からアルコールの揮発感とあいまってぼやぼやと周辺に広がる味. 広がっていくのは旨味や酸味のフレッシュな香気のような気がするが, 舌で感じている味は重い苦味. 後口まで苦味が残って, 厳しめの味わい.

2017/4/24:純米吟醸廣戸川:co-null:

味わい自体は小さく軽い, 濃い目の旨味, 栗っぽい甘み, コクの芯がある. 芯が最後に痰っぽく絡むように舌の奥の方で残る. 小ささに思えるのは透明な酸か. :3:4

2017/1/3:新政亜麻猫:co-ぶりぬた:

ぬたのわけの分からない香りがこの酒の不思議な酸味とよく絡み合う. ねっとりとした濃厚な混じり合いで, 混沌とした勝負を演じるが最終的に引き分けて, 酒のまろやかな酸味とぶりの旨味の複合体に昇華して長く続く.

2017/1/3:新政亜麻猫:co-null:

ヨーグルトの上澄みに甘いりんごジュースを足したような不思議な酸味. 味は強いがそれを感じさせることもなく, 低アルコールのひんやりとした感じでねじれるように余韻も長い. 舌の上にあの不思議な酸味が居座って長く残る. :

2017/2/25:神亀しぼりたて生酒純米:co-null:

なんやこれ. かたまり, まとまった味. 最初鼻に, おいっと波の塊が立つように上がってくる香りがある. 味が濃く, 要素が多い. 四方八方からゴムボールを投げられたときの無害などうしようもなさがある. あとくちはアルコールなのか, ぽわっと球体に旨いガスがひろがって広がろうとする. 真ん中の味を取りたいが難しい. 外側に玄米っぽい旨味甘み? 真ん中は空間だが, 何かが埋めている. 味ではない, 質量だけを感じる.

2017/2/25:酔鯨生詰純米原酒:co-null:

老ねているのか? 老ねているのか? と思わせておいて老ねている. つーつと細くたなびくように老ねた味で入ってきて, 鼻にぽっと開く香りも老ねている. ただ, いやらしさはなくきれい. らくだ色の服を着た無害なおっさん.

2017/2/25:酔鯨生詰純米原酒:co-唐揚げ:

おっさんは実は日曜陶芸家やった。からあげの衣の醤油の味と酒の入り口の香りがまず手をつなぐ。それから後半の鼻に抜けるあたりから急に肉の旨味と合わさって練り練り練りっと湿度のある土をひねるように喉に落ちていく。肉の脂身の旨さ、バター入れている？と気づくくらいに唐揚げの味が開く。唐揚げにはレモンサワーだけじゃなかった。ただ、焼かない。おっさんは練るだけ。土の柔らかい質感を残して、満足感に包まれる。

2016/12/20:酔鯨特別純米しぼりたて生:co-null:

生老ねとまではいかないが、上立ちと含みに少し酸化した米ぬかっぽいニュアンスが出てきた。それをこえると味の中盤は口当たりもなめらかで、ゆるゆると楽しめる福光屋らしい味わい。まるやかに旨味、酸味の複雑さが波打つように行き来する。喉奥の両サイド付け根で黄色い酸味のようなよくわからない刺激。後口は静かにじみじみとした酸味渋味。全体的に主張がボケた感はある。

2016/12/20:酔鯨特別純米しぼりたて生:co-null:

水のようにたっぷりと入ってくる。旨味、酸味ベースのキレのある味わいだがフレッシュ感もあり、つぶつぶとした繊細な発泡感が丸く包む。バブリングすると洋梨の皮の内側のような青い香りがする。舌の上のさばけがよく、アルコール感とともに渋苦が舌全体に長残りする。

2016/11/17:瑞秀 2010:co-鮭の西京焼き:

酒がおじさんはね、と話しかけてやめる。また、おじさんはね、と話しかけてやめる。鮭が立っている。金剛力士像のように立っている。ふたりとも、何も言わない。そこには、静けさと風格の時間が流れる。

2016/11/17:瑞秀 2010:co-null:

舌に落ち込むように旨味が染みていく。玄米のような旨い香ばしさが能を舞うようにぬーんと漂う。喉の奥に旨味の置き土産をそっと添えていく。

2016/11/17:瑞秀 2012:co-null:

なめらかでよく練れた印象だが、しきしきとしたアルコール感が気になる。きれいでダンディな初老紳士がカツカツ歩く。育ちのよさはあるが味の間がなくなるとらえどころのないイメージ。

2016/11/26:瑞秀 2012:co-柚子大根の千枚漬け:

あっさりとした漬物が合うと思ったが、性格が似すぎていてちょっとさみしい感じになってしまった。酒の中間が抜けた感じと千枚漬けの味の構成が同じで、物足りなさが残る。逆に揚げ物や動物系の旨味のほうが四つ相撲を見せてくれそう。

2016/11/26:瑞秀 2012:co-null:

すいっと冷たく舌に滑り込んでくる。舌先に旨味を伴った酸味をちりっと感じ、喉奥は渋味や苦味が引き締める、旨味たっぷりで香ばしい香りも抜けるが、中間層の味がすかっと抜けていて、舌に感じる重みもない。温度を変えて伸びが出るかどうか気になる。

2016/10/18:瑞秀純米大吟醸 2012BY:co-冷奴:

酒のよくまとまった熟成感のある旨みが豆腐の豆の旨みと同調して、分厚い層を重ねるように旨みを載せてくる。酒だけでは少し口がもたつくが、酒の甘味、旨味に加えて冷奴の生姜やネギのスパイシーさが後味を切って盃が進む。

2016/10/12:瑞秀大吟醸 2012BY:co-null:

舌の先から中ほどまでは穏やかな渋味のエッジが効いて引き締まった印象。舌の奥から喉元にかけてふくよかでやや熟成した米の香りがかたまりになりつつ漂う。

2016/10/12:瑞秀大吟醸 2012BY:

ごぼうの漬物:酒の熟成感のある香ばしい香りを中心に据えて、ごぼうの土っぽい香りがその周りをまとう。酒の茶色っぽい甘味とごぼうの薄い塩味が溶け合って落ち着きつつ消えていく

2017/2/26:千代緑 R-5 生:co-null:

うまい、が、難しい。まず入りは発泡感を舌の中央の先寄りを感じる珍しい酒。発泡感を感じていると、どおどわーっと鼻に香りが大群で上がってくる。落ち着いたかと思うと第二波、第三波が来る。それだけじゃなくてぶ厚い味もある。2つの味で、一つはボディを作る酸、甘み、旨味。ここはじゅわっと旨い。最後に喉元で感じる苦味ベースの複雑な味の正体がよくわからない。何杯も飲みたくなる。

2017/3/23:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-null:

伸びやか. 伸びやかという言葉に尽きる. 上品な熟成の香りが早くから鼻に気体として拡散する. 口の奥に向かって糸を引くような伸びる旨味. 舌の表面はつるみを感じて, 圧迫感はない. 最後は舌の先に少しの塩ミネラルを感じる. ぬるめで飲みたい.

2017/3/23:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-鯛のスモーク:

先に酒を飲むと鯛のスモークが負ける. が, 後半から塩味とともにじわじわと鯛が復活してきて, 鯛の身の旨さに気付かされる. お互いに違うカードを気だるく出し合う感じが憎めない. スモークの余韻と加賀鳶純米大吟醸千日囲いのダラダラと飲んでいたい感じがマッチして, 味とは一つ違う, 印象の次元でのまとまりがある.

2017/3/30:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-カレー:

なんやこれめっちゃ合うー. カレーに負けない. カレーのスパイシーと折り合いをつけてお互いを尊重しつつ中和したあとに, 鼻の奥で練り合わさるように香りがまとまる. 単体だとハチミツみたいな味の酒だが, これ実は辛口の酒だったんじゃないか. ジャガイモくらいならカレーの味を押し流す力がある. 脱帽. :4:5

2017/4/6:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-スティックの栗羊羹:

酒がちょっと強い. 羊羹の余韻が残ってるところに覆いかぶさるようにどーんと酒が来る. 先に酒を飲んで羊羹をかじると, 酒の味が時間を遡って甘い練り羊羹のようになる. その面白さはあるが, 相性が良いかということそうではない. :4:2

2017/4/12:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-お好み焼き:

悪くない. 加賀鳶純米大吟醸藍 by27 と合わせると酒の味の要素がバラけて, 散りぢりになってしまったが, 加賀鳶純米大吟醸千日囲いは練れた感じになる. お好み焼きが練り物だということに気付かされる. 加賀鳶純米大吟醸千日囲いの茶色い熟成香とソースは合うだろうと思っていたがやっぱり合う. が, 最後にばらつき, ざらつきがあって, 紳士的ではないガラの悪いおっさん感がある. 印象のレベルでの話になって, 味のレベルでどう合っているのかが言いづらい. :1:4

2017/6/21:加賀鳶純米大吟醸千日囲い:co-null:

この辛味, ツンと来る熟成した香りのアルコール感. 竹槍で突き出してくる感じの刺激. ただ舌ではその刺激は感じず, なめらか. 舌の上の滑らかでうまい味と鼻腔で吹きすさぶアルコール, 熟成のくぐもった香りの二面性が今日は特に目立つ. :4:3

2017/2/26:川鶴 純米 wisdom:co-null:

うわ立ちはりんご，甘く透明で軽いフルーツ感．舌あたりはごく微細な発泡感．ラ・フランスの果汁をを裏ごししたような甘み，酸味がおいしい．飲んでいるというよりは食べているような満足感がある．最後にくねるように喉奥で動いた後，唾液が湧いて舌尖の方に辛味が回ってくる．まろやかだが若々しく，焦点の絞りにくさがある．形というよりは部位で感じる酒．自由でジャズっぽい雰囲気．

2017/5/30:蒼空:co-null:

なめらか．だが滑らかな膜が引けると渋味の上に片足で立つような味．味の正体は分からないが，透明な味だということはわかる． :3:4

2017/2/26:蒼天伝純米吟醸生:co-null:

ハリがあって若くてのびやか，あーうまい，という高次元で求められるものを練り込んだ安心できる味．安心して聞ける若手の壺家みたいな．ただそれだけじゃないぞと．影，裏側，深みがあるぞと後半でほのめかしてくる．後口はむしろそっちで，米の旨味，少しのざらつきを出してくるが，舌の上ではなくて喉奥の空間でその味を出してくるので雑味に感じず，個性になる．ただ最初が素直すぎて飲みすすめて楽しいかは微妙．

2017/2/25:大信州純米吟醸:co-null:

単純な味に思えて，正体を見ようとすると複雑で，掴みどころがない．入り口，かりそめの姿はべっこう飴の甘み．すこし焦がした感じ．いやらしさはなく，ふわーっとドーム状に香気が広がるが，拡散ではなく本当にドームのように形を保っている．舌の上には薄く平べったい，ツルツとした芯．透明な甘み．後半にざっざっと舌の上から喉の奥をひっかく，プラスチックの芝風の玄関土落としマットのようなアルコール感．好きかと言われると好きではない．

2017/5/17:大那:co-null:

上立ちから生?にしては香りが渦巻くように強い．冷やして飲むと，ぱきっとした板状の酸が貫くように舌の上の空間に．生?の嫌なもたつきはなく，キリキリしている．周辺に広がるような香気はちょっと木の香り?ヒノキの木のきしむ手触り．バブリングすると木のきしむ香りが白い質量のある気体になって口と鼻の間にこもる．きっぱりしているが複雑で，魅力的な難しさ．チーズや豆腐の発酵系にあわせるか，煮物に合わせるか．食べ合わせも可能性が広そう． :4:4

2017/7/1:大那:co-null:

美味しい。甘さ、コクのある本体の味が、存在だけほのめかして上の方でみずみずしく舞っている。舌で感じるのはきしむような檜っぽいテクスチャ。渋味まではいかない。常温に近づくにつれ顔がゆるむが、きしみの輪郭は保たれていて、満足感はあるつつ飲み飽きしない。梅雨時にゆるゆるのみたい。:4:5

2017/6/18:瀧自慢夏吟醸:co-null:

なめらか、なめらかさは濃さから来ている。もったりしているというわけではなく、ややキシキシした木っぽい渋味を中盤から添えてくるので、なめらか一辺倒にもならず。最後は落ち着きかけた味を辛さが起こして喉奥から鼻の空間を縦に使ってくる。まとまりつつ、各味の個性があって飽きずに飲み続けられる。:3:5

2017/2/24:辰泉特別純米:co-null:

軽くすーっと入ってきて途中からくわっと透明なガスっぽく広がる。低アルコールっぽい冷たさもあり、きれいに切れる冷たい酸味が頬の内側をじりじりと覆う。中心に甘みの芯があって、後口までよく残る。

2017/2/26:朝日栄特別純米本生:co-null:

一旦横に展開して、中心にドーンと流れてくる。横に行くのは舌の両側、やや裏側気味で感じる酸味。中心を大きく流れるのはくりくりとした輪郭の旨味？甘み？やや取りにくいきれいな味。スライダーの後に決して速くない伸びのある直球を投げられたような心地よいやられた感。甘，酸，旨の三拍子そろった小気味のいい味。

2017/2/26:町田酒造:co-null:

ジリジリする渋みを舌尖から舌の表面にのこしつつ、輪郭のあるみずみずしい酸味が舌の上を漂う。飲み込む返しでぼえーっと上がってくる香気が米の白いきれいな旨味を含んでいてうまいなーと思わせる。余韻も何度も鼻に抜ける旨味でゆったりした満足感がある。

2017/4/24:伝心:co-null:

あんこぐらいこってりした甘みがかたまりのままぼわっと広がって、軟口蓋に触れる。入り口から中盤までは酸が引き締めていて甘みだけにならない良さもある。好みとしてはちょっと甘すぎかも。:3:3

2017/1/3:土佐金蔵特別純米生酒:co-メヒカリ:

ホッケに似たメヒカリの香ばしい旨味がなめらかな口当たりと手を結んで、穏やかに違和感なく入ってくる。魚の旨味や塩味も強くなく、ほんのりとしているので酒の中盤以降の味にうまくつながる。

2017/1/3:土佐金蔵特別純米生酒:co-null:

上立ちのごく薄く青りんごや洋梨。ほんのりと甘い香りもある。口当たりは滑らかで丸く、するりと奥に入っていく。みずみずしい酸味と果汁のような甘味を感じるが力強い味ではなく、軟らかい印象。最後に米の旨味が上からさーっと垂れてくる。

2017/4/23:加賀鳶純米大吟醸:co-null:

複雑に思える。味の要素がいくつか。やや重みのある酸、甘みがメインの味だが、気になるのは舌の表面のざらつくような疎水性のある粉っぽい味。緩やかにボリュームを持ちながら奥に行き、ジューシーと一瞬思えたのも束の間、飲み込む際に辛味が現れる。鼻に抜ける香気も辛く、味の甘さと対照的で、香気のキレを感じる。 :3:3

2017/4/14:加賀鳶純米大吟醸:co-null:

くっきり円筒形で入ってくる。ふちどりは丸く、酸味ベース。そこから翼を広げるように、サラリとした白い渋味のアルコール感がサイドに染み出す。飲み込む瞬間に舌の付け根にざらつきが芽生える。バブリングすると濃く辛い香気が鼻に当たる。軽い味わいで、すいすい飲めるが、ちゃんと味の変化、要素が感じられるので単調さがなくて心地よい。 :3:5

2017/4/14:加賀鳶純米大吟醸:co-トマトの柚子ジュレ:

爽やかでござる。高知の川が浮かぶ。トマトの酸味、柚子の香りで口の中が夏になって、酒がほぼ継ぎ目なく連続的に入れ替わる。最後も酒の香りとトマトの香りが軽いテンションのまま手をとって跳ねる。 :2:4

2016/12/2:奈良萬純米中垂れ:co-null:

しっかりと骨太な印象。旨味も中心に詰まっており、重心のあるどっしりとした酒。ただし飲み疲れするような力強さではなく、香りのフレッシュさと相まって軽いのか重いのかよくわからなくなる。両 A 面の CD のような二面性のある酒。

2017/2/26:鍋島 特別純米生:co-null:

舌先に旨い酸味が触れて、硬口蓋で冷たさを感じるが、舌の中盤で感じる満足感を与える味がすぽっと抜けているように思える。飲み込むときに舌の奥にとろりとした甘みのかたまり。飲み込んだあともずっと舌の中盤と口の真ん中の空洞が気になる。

2017/2/24:播州一献 純米生原:co-null:

伸びやかな旨さ。少し重い甘み旨味がぐーっと奥の方に伸びる。最後に茶色いざらつきが舌の奥をひっかく。美味しいが、アピールに欠ける気もする。肉料理と合わせるべきか。

2017/5/4:美寿々熟酒特別純米:co-null:

ちゃんと熟成。1年低温くらいか？質量の在る空気が中心にあって、熟成の味かと思うが、熟成は鼻で抜けて感じられていて、質量は透明で重い空気。その両脇に角が生える用に渋味。上品な熟成感で、揚げ物に併せたい。:4:4

2017/5/4:美寿々熟酒特別純米:co-唐揚げ丼:

ドンピシャ。脂感に負けず、むしろ力強くなる。渋味、辛味が立ってきて、まだまだ若いもんには負けんという気概のようなものを感じるほどに力強くなる。いかついムキムキのおっさん感。ご飯と合わせれば甘味を響かせ、脂と聞けば渋味を出す。日本酒の食べ合わせってこういうことよ。:4:5

2017/2/25:美丈夫しぼりたて生慎太郎:co-null:

影武者がいる。じわっと唾液が湧いてくるような、旨くフルーティーな大きい球体の酸がぱっと目につくが、直後に茶色い米の旨味が「おりまっせ」とのれんから顔を覗かせる。飲み込むときに鼻に抜ける香りは影武者のほうで、鼻奥にこんもりととどまった後、重くくぐもった感じで喉にまた降りてきて長残りする。

2017/2/25:美丈夫純米吟醸:co-null:

ゆやーっとみずみずしさいっぱい泳ぐように口の中に広がるが、液体の表面はつるつるしている。とくに喉元ではまん丸のガラスの球のよう。舌の上ではみずみずしい軽い酸味だけを感じ、口の中空に浮いている。わたあめを両手でぽんぽんと浮かすように浮いている。たぶん酸味が浮かしているんだと思う。味は切れるがえぐみがなく、とても透明感があってきれい。何杯でものめる。

2017/2/27:福光屋 1 月 25 日詰:co-null:

なめらか。練り物がねりねりと絡んで、やわらかい餅菓子みたいにもたもたと入ってくる。舌で滑るような柔らかい印象そのままに溶けて、そのまま白い霧のような質量をもった香りに昇華する。

2017/2/27:福光屋 2 月 1 日詰:co-null:

丸くシリコンのようなテクスチャで舌の中心に伸びてくる旨味。輪郭は酸で、中身も果汁っぽい。後半にくわっと辛味が上がってくる。喉の上奥を刺すようにアルコール感を感じ、荒っぽい印象。飲み込むまでは味もたっぷり感があって、中心の味から両側に羽を広げるように素軽く広がる渋味のストリームラインも感じるだけに後半が残念に思える。喉奥まで届くくらい多めに口に含むと米のふっくらした香りが感じられ、少しアルコール感がやわらぐので、飲み方に工夫が要るかも。

2017/2/24:福田 純米:co-null:

さわさわっと林に吹く涼しい風のような発泡感。さわさわっとしつつも中心に甘みの粘土がある。その粘土がすぬーっと伸びて一瞬ふくらんだピークを迎え、舌の上でまるやかさを感じたところで尾を引くように丸いまま収束していく。最後はパチンコ玉くらいの透明で軽い球をとんとんと置くように余韻を残す。

2017/2/24:福田 純米吟醸:co-null:

旨い甘みのまとまりが脈打ちながらゆっくりとこっちに来る。クラゲが泳ぐような動きでずいずいと迫ってくる。杯をすすめると丸い球体の味になるが、中心に甘みの玉が輪郭を保つ。

2016/12/29:文佳人リズールおりがらみ生:co-ブリの刺し身:

刺し身の香りと酒の香りの厚みが揃っていてマッチする。ぶりの脂っぽさを酸味渋味が切りつつ、最後のすいっと消えてしまう香りをぶりが持ち上げて持続させてくれる。ベストマッチではないがコラボレーションが感じられる。

2016/12/29:文佳人リズールおりがらみ生:co-null:

生々しい青りんごの上立ち香。強めのガスが入り口のテクスチャや味も隠してしまう。じりじりとしたガスが次第に空洞の渋味に転じて楽しめるが、舌をひっかくような感じがして味がよく取れない。鼻に抜けるグリーン系の香りと分かれてしまって本来の良さが無い。

2016/10/31:文佳人リズール秋あがり:co-null:

舌の奥際でわいわいする渋味。この渋味がリズール。みずみずしい酸味が舌の中心で踊り、束の間の楽しさもあるが、終わりは渋味に戻って祭りのあとの静けさになる。結局うるめ丸干しが食べたい。

2017/3/13:鳳凰美田:co-null:

上立ちは旨果実。絶対うまい。やや平らというか、幅広というか、高さを抑えた丸みのある形で入ってくる。旨味、透明な甘味のある丁寧な複雑な味が中心で袋に入っていて、冷たい酸の輪郭が味をシンプルに見せて飽きさせない。口の中でまわしても溶けないくらい輪郭がしっかりしていて、飲み込むときにも喉に落ちずに奥方向に伸びて来る。 :3:5

2016/12/23:鳳凰美田 by2014:co-null:

上立ちは甘く、糖っぱさを感じる。含むとろりとした酸。引き締まり、輪郭もある。フレッシュ感とさえ言える酸味で、古酒とは思えない。舌の上で回すとじわじわとやや苦味を伴った複雑味も感じられ、よくまとまっている。のどごしもなめらかで、鼻奥に抜ける風味もふくよかで心地よさだけが長く残る。

2017/2/26:鳴海特別純米五百万石直汲み:co-null:

ビーズをプラスチックケースの上で揺すったような発泡感。青いメロンの皮っぽい渋みが上のほうで形を決めていて、浮いているような空洞感がある。舌にところどころで点々と触れ、その触れている部分ではジューシーな印象を持つが、川鶴と違って満たされない感じがする。

2017/2/24:流輝:co-null:

甘みベースでべやーっと舌に広がるが、輪郭をぎりぎり保っている。最後にさいっ！と畳んだ扇子で舌の根元を叩かれる。平べったいスライムのような形で、舌の表面に濁りのざらつきが膜を張る。

2017/3/13:龍力生原酒特別純米しぼりたて山田錦:co-null:

上立ちは軽いフルーツ。すりおろしたリンゴの皮くらい。舌の中ほどから奥でまとまっている濃く甘い果実味が本体で、舌のちょん先にちりっと酸を感じ、先のほうが二層に分かれているように思える。天方向に膨らんでいこうとする米の旨い香気のボリュームを感じ、ぬめりとも言えるほどのなめらかなフィニッシュだが、最後はきっちり酸と辛味で切れる。ハイレベル。:4:5

2016/11/17:壽蔵初あげしぼりたて生原酒:co-海老の煮物:

酒のアルコール感をなだめるように海老の旨味が舌を覆い、海老の香りが鼻にぱっとひろがるとともに繊維質が舌を引っ搔いてクリアな味覚を取り戻してくれる。海老に教えられた旨味を次の杯で探すと、同調するような旨い酸が顔を出す。若いピッチャーに老獪なキャッチャーのようなコンビネーションが楽しい。

2016/11/17:壽蔵初あげしぼりたて生原酒:co-null:

上立ちはリンゴ。奥に洋梨。巡りながら複雑さを予感させる。含むとほどよいアルコール感で酸主体のキリキリとした小気味良い味わい。香りから予想されるほどの甘味はなく、ジューシーな果糖が潜む。口中香りはフレッシュフルーツだが喉のさばけもよく、酸とごく薄い渋みがきれいに残る。

2017/6/4:琥泉純米大吟醸無濾過生原酒:co-null:

上立ちは強くメロン。かーっとアルコールの抜けを感じる。喉の上、奥の方。酸、強く感じる。中がなく、輪郭だけか。輪郭でもなく、ジリジリとした感触として。発泡はチリリ、点を置くように。

2017/10/27:東一純大しずく:co-null:

確実にうまい。が、分からない。質量のあるまろやかさ。静かに、しかし確実に薄くミルフィーユを成すリンゴとか生クリームとかの味。ずっと飲み続けられるけど、どんな味かと問われると筆が止まる。:4:4

2017/10/27：東一純大：co-null：

噛みごたえがあるぞ。口に入れた瞬間、歯を噛み合わせたくなるような果実香。派手な感じではなくて、じりじりと汁感のある果実。結婚したての広末涼子。まるやかなテクスチャで落ち着きを感じたと思えば、喉の奥でこーっと寺の鐘のように旨味の香気が塊で響く。：4：5

2017/10/27：ももとせ 5：co-焼肉のタレ（エバラ辛口）：

伸びる。ももとせ 20 や、千日にはない伸び。千日はタレの辛さに負けて、ももとせ 20 はタレの油に潜り込むように入ってくるテクスチャがちょっとくどかった。タレがブロックのようにドンと入ってきて、ももとせ 5 は同じくらいの力で押してくる。ブロックをブロックで押し出す感じで、最後は酒の余韻に軍配が上がる。ただ、記憶の中のタレの甘味と、唇だけで感じるタレの辛さが確かにあって、お互いの力が拮抗していることを感じる。

2017/10/27：千日：co-null：

こんなにおとなしかったかという感じ。透明な薄黄緑に見える。若さすら感じるアルコールの上立ち香。舌には中央をまっすぐ入ってきて、ほんの少し、涙くらいの塩味。そのミネラルがぬめりみたいなテクスチャに。飲み込んだ舌の動きで苦味が電流のように生じる。：3：4

2017/10/27：ももとせ 5：co-null：

ほんとに 5 年かと思うくらい軽い。熟成のいいとこだけ柔らかく出ている。熟成の甘味があるのにキレ、渋味があって、不思議な感覚。切れ味と渋味が中華料理の中の山椒のスパイシーさを想起させて、麻婆豆腐に合わせてみたいなあと思わせる。余韻にエグみがなく、香気だけが鼻の奥で滞留する。：3：5

2017/10/27：ももとせ 20：co-null：

ねっとりしたプルーン、レーズンぐらいの上立ち香。スパイシーな刺激が少し。色は琥珀色で艶がある。含むとべっこう飴みたいな甘味を平べったいテクスチャで感じる。薄い楕円の透明な飴。舌先でそれを感じた後に舌の中盤中心からカッと上方向に上がってくる。よくよく見てみると、最初から最後まで舌の輪郭線を、おそらくアルコールの渋味が白くざわつかせる。ボディは苦くて、一口ごとに視点が変わる。：3：5

2017/10/12：純米吟醸天の宙：co-鯨の刺身(半額)：

酒と刺身のテクスチャが合ってる。酒自体は開けて日が経って、セルフ秋あがりみたいになってしまったが、栗のようなこっくりした甘みが出てきた。ただ、常温で飲むと酒が冷か爛のどっちかに動きたがる。最後に舌の中央に帯をつくる渋味をどうしたものか、温度で落とし前をつけたくなる。4：4：

2017/10/12：比翼鶴純米：co-null：

薄い。上立ちから安酒の香り。口に入れた瞬間は木香、味は舌に座布団を引いたようなしびしびした味。：5：1

2017/5/12：あい：co-null：

総体として、「藍の味」と思えるようになってきた。なめらかなガラスの質感で、酸味が輪郭をつくっているが、輪郭を感じるのではなく味全体を塊として感じる。舌を渋味がひっかきながら、奥へ奥へと行進する。終着点は舌の奥、二手に分かれて渋味が陣取っている。：4：5

2017/5/12：28 あいしぼ：co-null：

酸味のボリュームがあって、最後にアルコール感。アルコール感は尖ってるが、気化して鼻の奥にまでふかーっと広がる。舌の中心に疎水性のある酸渋。メディア慣れした若手感はあるがやや軽薄か。：4：3

2017/5/12：千日：co-からすみ：

それぞれがそれぞれで美味しい。ただ、別のベクトルを向いていてバラバラ。からすみの塩味が尖って感じられる。：4：2

2017/5/12：にごり：co-null：

ゆりゅゆりゅゆりゅっと入ってくる。一瞬気を許す間もなく辛味が舌をノックし、最後は鼻の奥をハンマーで叩く。やはりにごりの粕感で質量と渋味が感じられるので、単体で美味しい気がする。

2017/5/12：あい：co-塩らっきょう：

甘みがあってまろやか、最後に辛味が流すが、そこに塩味メインのらっきょうが餅つきの合いの手のようにすっと入ってくる。酒とらっきょうがシーソーのように塩味と甘味が行ったり来たりして、ずっと飲み続けられる。：3：4

2017/9/7：純米吟醸天の宙：co-null：

0 グラスで、テンションが上がる上立ち。米の姿が見える華やかな香り。するりと入ってくる。滑らかで三日月を下にした形。舌の肉で旨味を感じるが、全体に広がるわけではなく両端が持ち上がるような薄さ、軽さがあって嫌らしさがない。魚系に合うか。ただ、味の像がぼやけていてもう少し冷やすか、ちゃんと爛にするかしないともったいない。：4：4

2017/9/7：純米吟醸天の宙：co-ハマチの刺身：

ハマチがちょっと落ちてるのもあるが、ちょっと合わない。温度のせいもあって酒のぼやけたところとハマチのもちつきが馴染合っている感じがする。わさびを差すと多少くっきりさが出るが、それも小手先感。：4：3

2017/8/29：無手無冠純米生酒：co-null：

濃い。どろつきと言えるくらいのぬらりとしたテクスチャ。米の、ふかした、こんもりとした苔のむすような香り。生酒であるとは到底思えず、石川の宗玄に似たニュアンス。鮎の塩焼きにでもあわすか？塩味が欲しくなる。：3：3

2017/8/29：無手無冠純米生酒：co-ぬた：

ぬたを舐めながら酒を飲むという酒飲みの末期のような飲み方。合う。酢味噌が爽やかさを醸し出し、酒の嫌なところをマスキングする。ただ何杯もいけるかというと酒を口に入れる方で飲み疲れする感じ。：3：4

2017/8/28：文佳人純米秋あがり：co-null：

上立ちは軽く冷たいグレープフルーツの皮。舌あたりは滑らかで、舌のすべりで冷やおろしであることが得心させられる。舌あたりのあとはさらさらと発泡感がそよぎ、まだ味は来ない。味は落ち着いていて何の味かすらわからないが、ゆったりと静かに夜の闇に沈むような下方向の味。舌の奥の両脇で渋味苦味。最後の苦味は文佳人やな一。酒自体よりは何かと合わせて伸びそう。：4：4

2017/8/28：文佳人純米秋あがり：co-どろめ：

抜群に合うわけではないが、なんとなくゆるゆるずっと飲める。日本酒を飲むということの原点を思い起こさせる。味としてはどろめと酒の苦味が同調なんだと思うが、イメージ上での同調であって、実際には舌の中心で感じる存在感をもった冷たい酸味。：3：3

2017/8/27：生氷室：co-null：

生糠の上立ち。含むと舌先にアルコールがピリつく。冷やしたときに酸として際立つ味が、常温だと味がばらついて舌の両サイドにほぐれるように散らばって雑味になる。：3：2